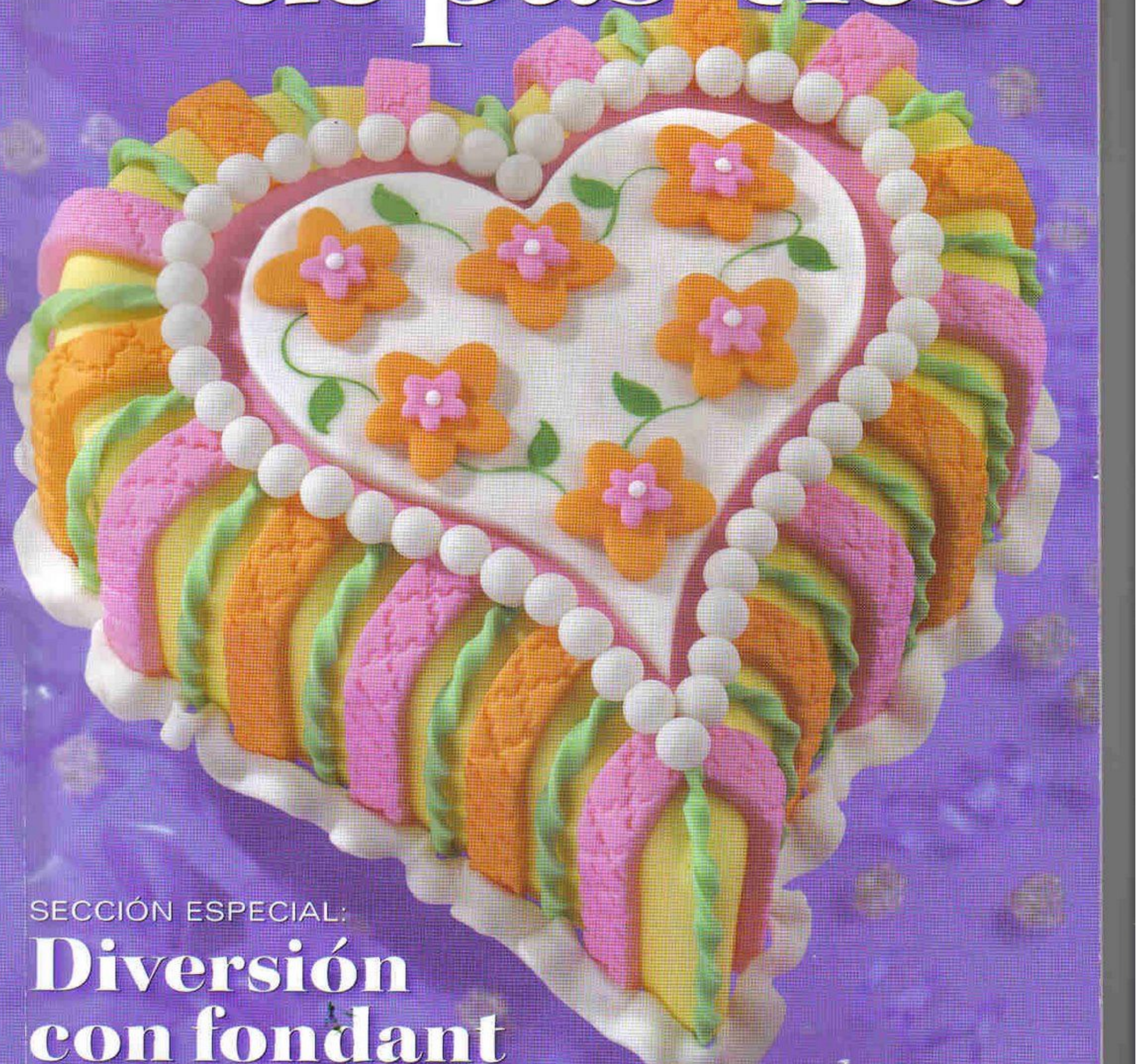
¡Decoración de pasteles!

ANUARIO WILTON DEL 2005



SECCIÓN ESPECIAL:

Diversión con fondant

¡Decoración de pasteles!

ANUARIO WILTON DEL 2005

Las ideas pág. 4



EN LA TAPA
Nuevo molde para enamorados *pág. 4*

¡La forma contemporánea de nuestro nuevo molde le da al corazón tradicional un toque divertido! Vea el colorido pastel de fondant en nuestra portada, cree elegantes diseños decorados con elegantes moños de fondant o rosas de glaseado y dése el gusto de hacer un ganache cubierto de trufas.



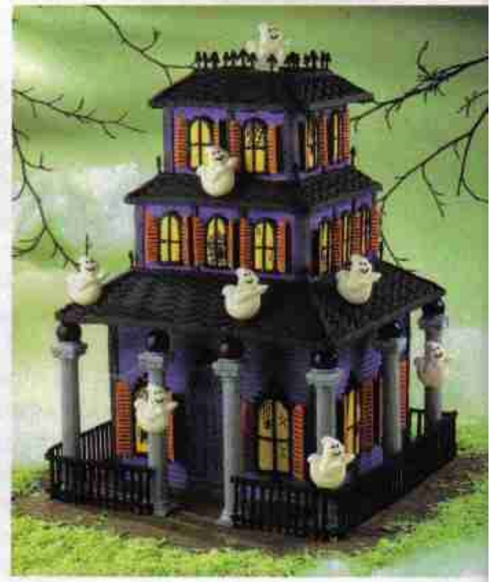
CUMPLEAÑOS FELIZ .... *pág. 6*

La emoción de soplar las velas nunca se acaba—¡especialmente cuando el pastel está personalizado para usted! Encuentre un diseño para cada edad—caballitos mecedores, caritas sonrientes, carruseles de helado, una heladería de los años 50 en fondant y más.



EL PODER DE LAS ESTRELLAS *pág. 30*

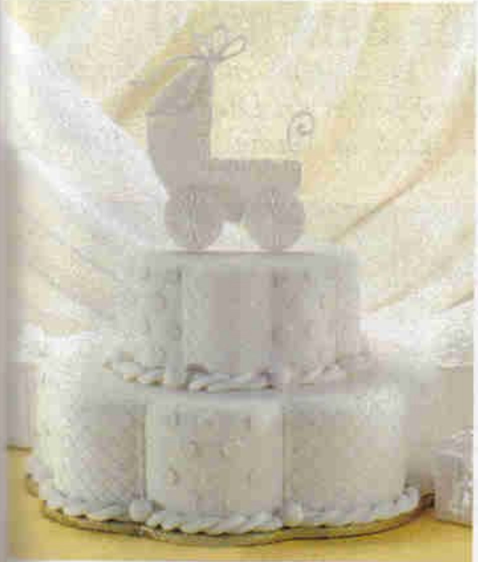
Usted sabe cómo hacer que el niño del cumpleaños se sienta importante, ¡haga que una celebridad aparezca en la fiesta! Decore a sus personajes favoritos sobre divertidos pasteles, magdalenas y caramelos.



LLEGAN LAS FESTIVIDADES . . *pág. 44*

¡Ocasión tras ocasión, usted estará preparado con postres que captan perfectamente el sabor de las festividades! Desate la diversión con estos pasteles de murciélago, galletas y fudge de Halloween. Déle diversión a la Navidad con una escena inspiradora de un pesebre o nuestros elfos que envuelven regalos. Cace la perfecta casa de huevo para Pascua, con persianas y techo de fondant.





MOMENTOS INOLVIDABLES . . *pág. 72*

...eventos que recordará por siempre exigen un pastel ... sea igualmente memorable. Nuestro pastel de Catedral ... comunión, un graduado de carita sonriente de gelatina y ... aeropuerto de bebé con cigüeñas despegando son sólo ...nos de los diseños que serán grandes protagonistas de ... días tan especiales.



...ENES DE AMOR . . . . *pág. 82*

...vas posibilidades para el día de su boda...diseñe ... como flores azucaradas de colores pastel, ... amarillos, adornos de placa de caramelo ..., y flores blancas de fantasía con adornos de ... puntos negros. Cree una sensación similar para ... y aniversarios con pasteles y magdalenas ... la apariencia de nuestros pasteles de bodas.



FONDANT FUN! . . . . *pág. 92*

Hemos amasado, cortado, moldeado, estampado y pintado el fondant para darle pasteles con asombrosas texturas y efectos de color. Espere a ver nuestro tren en 3-D, un arreglo floral en capas para el Día de la Madre y el libro de recortes para cumpleaños festivos, todos hechos con nuestro fondant previamente teñido, herramientas y adornos de glaseado.



Guía para Decorar *pág. 104*

¡Es sencillo encontrar la ayuda que necesita! Incluye técnicas paso a paso, suculentas recetas, guías de construcción y tablas de corte, consejos para hacer galletas y caramelos. Mejore sus conocimientos decorativos asistiendo a clases en la Escuela Wilton.

Tiendas de Productos *pág. 121*

¡Todo lo que usted necesita para hacer realidad las emocionantes ideas de este Anuario! Desde consejos para la decoración hasta los famosos utensilios para hornear de Wilton, incluyendo las velas con personajes y los elegantes adornos para bodas, ¡aquí lo encontrará todo!

Índice *pág. 224*

DIRECTOR DE CREACIÓN
Daniel Masini

DIRECTOR ARTÍSTICO/DISEÑADOR DE PASTELES
Steve Rocco

DECORADORA DE PASTELES PRINCIPAL
Mary Gavenda

DECORADORAS DE PASTELES
Susan Matusiak
Debbie Friedman
Diane Knowlton
Judy Wysocki
Anne Christopher
Mark Malak
Nancy Suffolk-Guerine
Lori Parrett

JEFE DE REDACCIÓN/ESCRITOR
Jeff Shankman

ESCRITORAS
Mary Enochs
Marita Seiler
Tricia Despres
Jessica Radzak

GERENTE DE PRODUCCIÓN
Challis Yeager

SUBGERENTE DE PRODUCCIÓN
Mary Stahulak

DISEÑO GRÁFICO/PRODUCCIÓN
Alena Sokoloski
PreMedia ONE
Gráficos RNB
Estudios TBD

FOTOGRAFÍA
Peter Rossi - Producciónes PDR
PreMedia ONE
Alter Image

DISEÑADOR DE FOTOGRAFÍA
Carey Thornton

ASISTENTE ADMINISTRATIVO
Sharon Gaeta

Con fines fotográficos, muchos pasteles en este libro fueron decorados (por decoradores zurdos y derechos) con glaseado real.

Impreso en EE.UU.

EN EE.UU.
Wilton Industries, Inc.
2240 West. 75th Street
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com
Pedidos al por menor:
Teléfono: 800-794-5866 (en inglés)
Teléfono: 800-436-5778 (en español)
Fax: 888-824-9520
Página Web: www.wilton.com
Centros de enseñanza:
Teléfono: 800-942-8881
Página Web: www.wilton.com

EN CANADÁ
Wilton Industries Canada, Ltd
98 Carrier Drive.
Etobicoke, Ontario M9W 5R1 Canadá
Pedidos al por menor:
Teléfono: 416-679-0790
Fax: 416-679-0798
Centros de enseñanza:
Teléfono: 416-679-0790.ext. 200.
Correo electrónico: classprograms@wilton.ca

¡SE HABLA ESPAÑOL!
para más información,
marque 800-436-5778



¡El nuevo molde para enamorados está aquí!

¡Cree pasteles de corazón con una actitud fresca y divertida! El molde para enamorados tiene graciosas curvas que le dan un emocionante nuevo aspecto a los postres del Día de San Valentín, pasteles de cumpleaños, moldes de gelatina para el Día de la Madre y más. ¡Este es sólo un adelanto de las maravillosas cosas que puede hacer!



▲ Vibrantes enredaderas

Los opuestos se atraen, al unirse el fondant de colores pastel con el de colores neón en este energético diseño de corazón. La fantástica textura resalta la forma, desde las tiras en relieve a los lados, hasta las flores en capas en la parte superior.

Molde: molde para enamorados, pág. 159.

Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco, amarillo pastel, rosado pastel (24 oz. de cada uno), MultiPacks en colores pastel y neón, pág. 122; Cut-Outs™ de flores graciosas, pág. 123; Brush-On Color™ verde, pág. 124; alisador de fondant Easy-Glide, alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, juego de pinceles, bandeja de colores, cortador/ artículo para grabados, pág. 125.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: libro de diseños 2005 (corazón grande y pequeño), pág. 222; plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; regla de plástico pequeña, cuchillo para pelar pequeño.

Prepare un pastel de 2 capas, de 3 pulg., para cubrirlo con Rolled Fondant (pág. 105); cubra con fondant amarillo y alise. Combine fondant rosado pastel con rosado neón del MultiPack para lograr el color rosado que se usa. Amase el fondant hasta que quede de 1/8 pulg. de grosor y corte un corazón rosado grande y un corazón blanco pequeño usando los diseños. Adjunte el corazón rosado al pastel y el corazón blanco al corazón rosado con un pincel húmedo. Mezcle fondant anaranjado del MultiPack de colores neón con 6 oz. de fondant blanco. Corte flores anaranjadas usando el Cut-Out mediano y flores rosadas usando el Cut-Out pequeño. Usando un pincel húmedo, adjunte las flores pequeñas a las medianas, luego, adjunte las flores al pastel.

Amase bolitas blancas de 1/4 pulg. de diámetro para los centros de las flores, adjunte. Pinte los tallos y las hojas usando Brush-On Color y un pincel con punta biselada. Amase piezas grandes de fondant anaranjado y rosado de 1/8 pulg. de grosor e imprima líneas entramadas, a una distancia de 1/4 pulg., con la rueda con bordes ondeados del cortador/artículo para grabados. Corte tiras de 1/4 x 4 1/2 pulg. Adjunte al pastel, en la parte superior, a 1/4 pulg. de distancia, con un pincel húmedo. Amase fondant verde de 1/8 pulg. de grosor y corte tiras de 1/4 x 4 1/2 pulg. Enrosque las tiras y adjunte entre las tiras entramadas, pincelando con agua las áreas donde se apoyarán los extremos. Presione levemente los extremos y recorte el sobrante. Amase bolitas blancas de 1/4 pulg. de diámetro y adhiéralas alrededor del corazón central. Amase fondant blanco de 1/8 pulg. de grosor y corte cuatro tiras de 1/2 x 12 pulg. Pincele la parte de atrás con agua y coloque sin adherir alrededor del borde inferior. Rinde 12 porciones.



◀ Guirnalda de rosas

¡Menos formal, más divertida! Un dinámico fondo de remolino se envuelve alrededor del centro de corazón de esta vívida rosa para lograr un enfoque atrevidamente romántico.

Molde: molde para enamorados, pág. 159.
Boquillas: 4, 5, 6, 102, 352, pág. 136-137.
Colores: rosa, rojo intenso, verde Kelly, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: clavo para flores, pág. 134; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; papel encerado, mondadientes.

Con anticipación: con glaseado real, haga 16 rosas con la boquilla 102, con bases con la boquilla 6; haga de más por si alguna se rompe y deje secar. Glasee y alise un pastel de 2 capas, de 3 pulg., y marque el área del centro de corazón con el mondadientes, a una distancia de 1 ¹/₂ pulg. desde el borde. Con la boquilla 4, haga remolinos en los lados y en la parte superior del pastel, alrededor del área marcada. Coloque las rosas en el corazón marcado. Añada hojas con la boquilla 352. Haga bolitas con la boquilla 5 alrededor del borde inferior. Rinde 12 porciones.

▶ Azul profundo

El clásico moño de fondant tiene más presencia (y textura) que nunca cuando se cubre con nonpareils blancos. El fantástico pastel cubierto de fondant azul lo realza a la perfección.

Molde: molde para enamorados, pág. 159.
Colores: azul real, violeta, rosa, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 72 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; Piping Gel, pág. 126; decoraciones sprinkle de nonpareils blancos, pág. 128; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cuchillo para pelar, maicena, bolas de algodón.

Con anticipación: haga un moño de fondant (pág. 118), usando aproximadamente 20 oz. de fondant blanco amasado con 2 cucharaditas de Gum-Tex para agregar fuerza. Reserve la mezcla de fondant restante para hacer lazos y una cinta chata. Para hacer las cintas, corte tiras de 1 ¹/₂ de ancho, y de 5 y 6 pulg. de largo; corte formas de V en un extremo y pellizque junto con el otro extremo para que se adapten debajo de los lazos. Coloque el molde chato, con la parte de atrás hacia arriba, y coloque las cintas, ubicando las bolas de algodón detrás para darles forma; deje secar, luego retire.

Prepare un pastel de 2 capas, de 4 pulg. de alto, para cubrirlo con Rolled Fondant (pág. 105). Tiña 36 oz. de fondant de azul claro; cubra el pastel y alise con el alisador de fondant Easy-Glide. Para hacer la cinta chata, usando la mezcla de fondant que había reservado, corte una tira de 1 ¹/₂ x 18 pulg., coloque sobre el pastel, recorte el sobrante y luego retire. Pincele las partes superiores de todas las piezas del moño con piping gel e inmediatamente espolvoree con nonpareils blancos; deje reposar. Coloque las piezas del moño sobre el pastel. Tiña la mitad del fondant restante de una combinación de violeta y rosa, y la otra mitad de azul. Amase bolitas de fondant de ¹/₈ a ¹/₄ pulg. de diámetro y adjunte al pastel con un pincel húmedo. Rinde 12 porciones.





◀ Trufas para regalar a sus afectos

Este hermoso plato de caramelo es en realidad un pastel cubierto de ganache, coronado con exquisitas trufas. ¡Nada mejor que el chocolate para transmitir amor!

Moldes: molde para enamorados, pág. 159; rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; glaseado de ganache, pág. 112; trufas (se necesitan 2 recetas), pág. 112.
También: Candy Melts®† blanco (se necesita 1 paq.), cacao claro (se necesitan 4 paq.), pág. 146; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; triángulos de papel pergamino, pág. 134; nueces picadas, papel encerado.

Con anticipación: haga aproximadamente 32 trufas bañadas en chocolate—algunas comunes, otras con nueces picadas y otras coronadas con un remolino usando caramelo derretido blanco en una manga de papel pergamino cortada. Deje a un lado.

Glasee y alise un pastel de 1 capa con glaseado de crema de mantequilla. Coloque el pastel en una rejilla para enfriar, encima de una fuente para que gotee y cubra con ganache; deje reposar. Coloque el pastel sobre una plancha envuelta en papel de aluminio. Coloque las trufas encima del pastel. El pastel rinde 12 porciones.

†Revestimiento de confitería de marca.

¡Cumpleaños feliz!

Hay un sólo día al año en el que cada uno sopla sus velitas. ¡También el pastel de cumpleaños debe lucirse! Piense qué hace sentir maravilloso al niño o a la niña del cumpleaños, y luego busque aquí el pastel que mejor lo diga. Encontrará formas que van desde caballitos mecedores hasta automóviles de carrera, desde carruseles hasta una heladería—¡muchas ideas para hacer sonreír a niños de todas las edades!

Consulte las instrucciones para los proyectos que se muestran en estas dos páginas en la página 8.




1
JONATHAN
HAPPY
BIRTHDAY

Un momento maravilloso



Este hermoso oso es el adorno perfecto para coronar el brillante y esponjoso pastel en colores pastel. Está sosteniendo una gran galleta para ese pequeñito tan especial.

Moldes: 10, 16 x 2 pulg. redondos, pág. 158; juego de oso de peluche sentado, pág. 163.
Boquillas: 1A, 4, 5, 8, 12, 16, 125, 233, pág. 136-137.
Colores: rosa, azul real, amarillo limón, verde Kelly, violeta, negro, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (galleta N° 1), pág. 222; glaseado de decoración listo para usar de chocolate, pág. 126; Rolled Fondant listo para usar blanco, pág. 122; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; base para pastel redonda plateada de 18 pulg., pág. 217; espigas, pág. 214; rejilla para enfriar, pág. 160; palitos de chupete de 11 ¾ pulg., pág. 149; juego de pinceles decoradores, pág. 147; cono de helado de azúcar, mondadientes, cuchillo para manualidades, maicena.

Estire masa para galletas y trace el diseño N° 1 usando un mondadientes. Corte el pastel con el cuchillo, hornee y deje enfriar. Glasee y alise la galleta. Delinee la galleta e imprima el nombre con la boquilla 5. Glasee y alise pasteles redondos de 2 capas y prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Recorte el brazo derecho del pastel de oso y coloque el oso en los pasteles apilados. Diluya una parte del glaseado de chocolate con un poco de blanco y glasee y alise las patas y la parte interior de las orejas. Haga la nariz y los ojos con la boquilla 4 (dé golpecitos y alise con el dedo bañado en maicena). Haga la boca y delinee la sonrisa con la boquilla 4. Cubra el oso con pelaje corrido hecho con la boquilla 233.

Para el gorro, recorte un cono de helado de 3 ½ pulg. de alto, glasee y alise. Imprima el mensaje en los pasteles con la boquilla 8. Tiña porciones de 6 oz. de fondant de verde, violeta, rosa y azul. Estire los colores de ¼ pulg. de grosor y corte círculos de varios tamaños usando ambos extremos de la boquilla 1A y el extremo grande de las boquillas 12 y 125. Adhiera los círculos a los pasteles y al cono con un pincel húmedo. Haga bolas en los bordes superiores de los pasteles de 10 y 16 pulg. y en el borde inferior del pastel de 10 pulg. con la boquilla 8. Con la boquilla 12, haga bolas en el borde inferior del pastel de 16 plug. Introduzca el palito de chupete en la cabeza del oso dejando visibles 3 pulg. Coloque el gorro hecho con el cono; haga flecos de estrella corridos con la boquilla 16. Adhiera los palitos de chupete a la parte trasera de la galleta con glaseado e introduzca en el pastel. Forme un brazo con fondant, de 1 pulg. de diámetro x 3 pulg. de largo. Adhiera al oso con un pincel húmedo y forme la pata alrededor de la galleta. Con la boquilla 233 cubra el brazo con pelaje corrido. Rinde 117 porciones.

La carita de bebé más tierna

Fáciles recuerdos para reservar los lugares de los invitados, además del recuerdo de un día muy especial.

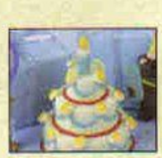


Adorno de recuerdo: soportes de tarjetas de ubicación con forma de osito, pág. 219.
También: cartulina, fotos de bebé, pegamento, tijeras.

Corte un círculo de cartulina de 3 pulg.; corte otro círculo de 2 ½ pulg. del centro para hacer el marco. Corte la fotografía para que entre y pegue a la parte de atrás del marco. Coloque en los soportes para tarjetas.

Centro de mesa de pastel de caramelo

Caramelo: kit para hacer pasteles de fiesta de caramelo (incluye moldes, Candy Melts®† en blanco, rojo, amarillo y verde, bolsas para derretir y pincel decorador), pág. 146; Candy Melts en azul, pág. 146, regla de plástico.



Siga las instrucciones del kit para moldear tres pisos de pastel con caramelo blanco. También moldee 18 caramelos en remolino y dos mitades de vela usando el método para pintar (pág. 119). Lleve todo al refrigerador hasta que esté firme; desmolde. Junte las mitades de vela con caramelo derretido. Divida el piso superior en 4 partes, cada una de 1 ½ pulg. de ancho; divida el piso del medio en 6 partes, cada una de 1 ½ pulg. de ancho; divida el piso inferior en 8 partes, cada una de 2 pulg. de ancho. Usando caramelo azul derretido en la manga cortada, haga guirnaldas de zigzags en los puntos de división, de ¼ pulg. de profundidad; lleve al refrigerador hasta que estén firmes. Adjunte los pisos con caramelo derretido. Agregue cuentas a los bordes inferiores usando caramelo rojo derretido en una manga cortada. Adjunte la vela y los remolinos con caramelo derretido.

¡La multitud ruge!



Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; molde antiadherente para galletas mediano, pág. 157.
Caramelo: molde Party Time, pág. 148; Candy Melts®† en cacao claro, blanco, pág. 146; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 147, juego de pinceles decoradores, pág. 147.
También: triángulos de papel pergamino, pág. 134.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido de azul, rosado y amarillo usando los colores para caramelo; guarde algo de blanco. Coloque el oso pequeño y el cortador de número 1 del juego en la plancha para galletas y llene hasta ¼ pulg. de profundidad con caramelo derretido. Lleve al refrigerador hasta que esté firme; desmolde. Moldee el gorro y el regalo usando el método para pintar (pág. 119), lleve al refrigerador hasta que quede firme, desmolde. Haga los rasgos faciales, el moño y el interior de las orejas usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada con una pequeña abertura. Adhiera el gorro, el número y el regalo al oso con caramelo derretido. Haga las manos, deje reposar. Rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca.

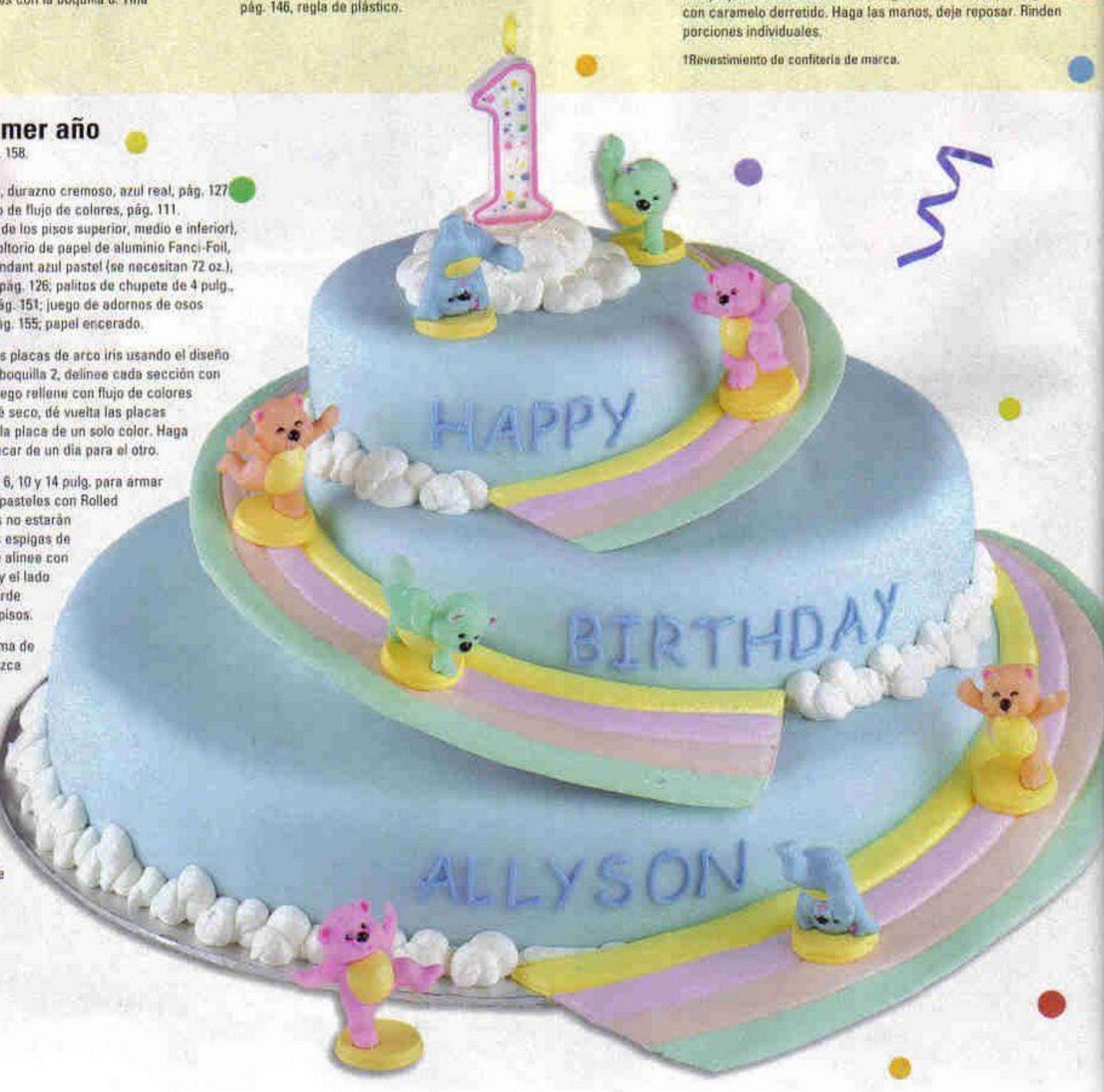
▶ Aventuras del primer año

Moldes: 6, 10, 14 x 2 pulg. redondos, pág. 158.
Boquillas: 2, 3, 10, pág. 136.
Colores: rosa, amarillo limón, verde Kelly, durazno cremoso, azul real, pág. 127.
Recetas: crema de mantequilla, glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (arco iris de los pisos superior, medio e inferior), pág. 222; círculos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espigas, pág. 214; Rolled Fondant azul pastel (se necesitan 72 oz.), pág. 122; mezcla de flujo de colores, pág. 126; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; vela de número 1 rosada, pág. 151; juego de adornos de osos acróbatas (se necesitan 2 juegos), pág. 155; papel encerado.

Con varios días de anticipación: haga las placas de arco iris usando el diseño y el glaseado de flujo de colores. Con la boquilla 2, delinee cada sección con flujo de colores de consistencia firme, luego rellene con flujo de colores diluido. Deje secar 48 horas. Cuando esté seco, dé vuelta las placas y refuerce delineando y rellenando toda la placa de un solo color. Haga de más por si alguna se rompe, y deje secar de un día para el otro.

Prepare pasteles redondos de 1 capa de 6, 10 y 14 pulg. para armar los pisos (pág. 110). Prepare y cubra los pasteles con Rolled Fondant (pág. 105). Los pasteles apilados no estarán centrados, por lo que deberá colocar las espigas de modo que el lado del pastel de 6 pulg. se alinee con el borde izquierdo del pastel de 10 pulg. y el lado del pastel de 10 pulg. se alinee con el borde derecho del pastel de 14 pulg. Arme los pisos.

Escriba el mensaje con glaseado de crema de mantequilla usando la boquilla 3. Introduzca los palitos de chupete en los lados del pastel de modo descendente para apoyar las placas del arco iris. Use 4 palitos en el piso de 6 pulg., 6 en cada piso de 10 y 14 pulg. Coloque las placas del arco iris, y haga una sección de nubes en el borde inferior de cada piso con la boquilla 10 para asegurar el borde de la placa. Haga un montículo de nube con la boquilla 10 en el piso superior, coloque la vela. Coloque los osos. Rinde 103 porciones.



▼ ¡A mecerse!

Moldes: patito de goma 3-D, pág. 163; juego de óvalos (se usan los de 16 1/2 x 12 3/8 x 2 pulg.), pág. 159.
Boquillas: 3, 4, 16, 18, 21, pág. 136-137.
Colores: violeta, amarillo limón, azul real, rosa, verde hoja, negro, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
Tambien: libro de diseños 2005 (mecedores, montura), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; merengue en polvo, pág. 126; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; pilares ocultos, pág. 215; maicena, pistola de goma caliente.

Con anticipación: haga los mecedores. Tiña el fondant según se indica a continuación: una bola de 1 pulg. de verde, una bola de 3 pulg. de rosa, guarde 8 oz. de blanco y tiña el fondant restante de violeta con un poco de rosa (agregue 1 cucharadita de Gum-Tex al violeta). Estire el fondant violeta y corte 2 mecedores usando el diseño; deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. Cuando estén secos, use glaseado real para delinearlos e imprimir el nombre con la boquilla 4; deje a un lado.

Para las patas, cubra 4 pulg. de pilares ocultos con fondant blanco (las 2 pulg. restantes se introducirán en el pastel); alise las uniones. Cubra el área de fondant de las patas con estrellas de crema de mantequilla hechas con la boquilla 16. Trace la parte inferior del molde de patito de goma en la plancha para pasteles y córtela para que coincida. Envuelva la plancha con papel de aluminio. Adhiera las patas a la parte inferior de la plancha con goma caliente.

Hornee y deje enfriar un pastel ovalado de 1 capa y el pastel del pato "caballo" utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Glasee y alise el pastel ovalado con crema de mantequilla; haga rosetas en los bordes superior e inferior con la boquilla 18. Corte 2 planchas para pasteles para que calcen debajo del pastel con forma de caballo; cubra con papel de aluminio y coloque sobre el pastel. Rellene el espacio entre la parte inferior del pastel y la plancha con glaseado. Amontone el glaseado con una espátula para crear un hocico redondo. Para las orejas, amontone glaseado con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena).

Usando fondant rosado y el diseño, corte la montura; adhiera al pastel con crema de mantequilla. Corte triángulos de fondant rosado y adhiéralos dentro de las orejas. Corte tiras de fondant rosado y verde de 1/4 pulg. de ancho para la brida, el arnés y el borde de la montura; adhiera. Amase bolitas de blanco de 1/4 pulg. para los ojos; de rosado para los ollares y de verde para los pernos de la montura; adhiera. Haga las pupilas con puntos y la boca con hilos usando la boquilla 3. Cubra el caballo con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue estrellas corridas con la boquilla 21 para hacer la crin y la cola. Introduzca las patas de pilares ocultos en el pastel; coloque el pastel con forma de caballo en las bases de las patas, asegurando con glaseado. Adhiera los mecedores a las patas con glaseado. Rinde 56 porciones.



¡Gran molde nuevo!

¡El molde de sorpresas animales es perfecto para decorar las caras de los animales favoritos de los niños! Vea los detalles en la pág. 162.

▶ ¡Un mono muy loco!

Molde: molde de sorpresas animales, pág. 162.
Boquillas: 4, 6, 16, pág. 136.
Colores: rosa, negro, pág. 127.
Recetas:* glaseados de crema de mantequilla y de crema de mantequilla con chocolate, pág. 111.
También: círculo para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 127; maicena.

Recorte las orejas del pastel y colóquelas más abajo en la cabeza. Trace la forma en el círculo para pasteles, corte para que coincida y envuelva en papel de aluminio. Delinee los rasgos faciales con la boquilla 4. Haga los ojos, las pupilas, la parte interior de las orejas, las narinas, la boca y la lengua con la boquilla 6 (dé golpecitos y alise con el dedo bañado en maicena). Cubra la cabeza con estrellas hechas con la boquilla 16. Rinde 12 porciones.

***Nota:** agregue blanco a la crema de mantequilla con chocolate para obtener el tono que se usa en la parte interior de la cara.





◀ Con muuucho gusto

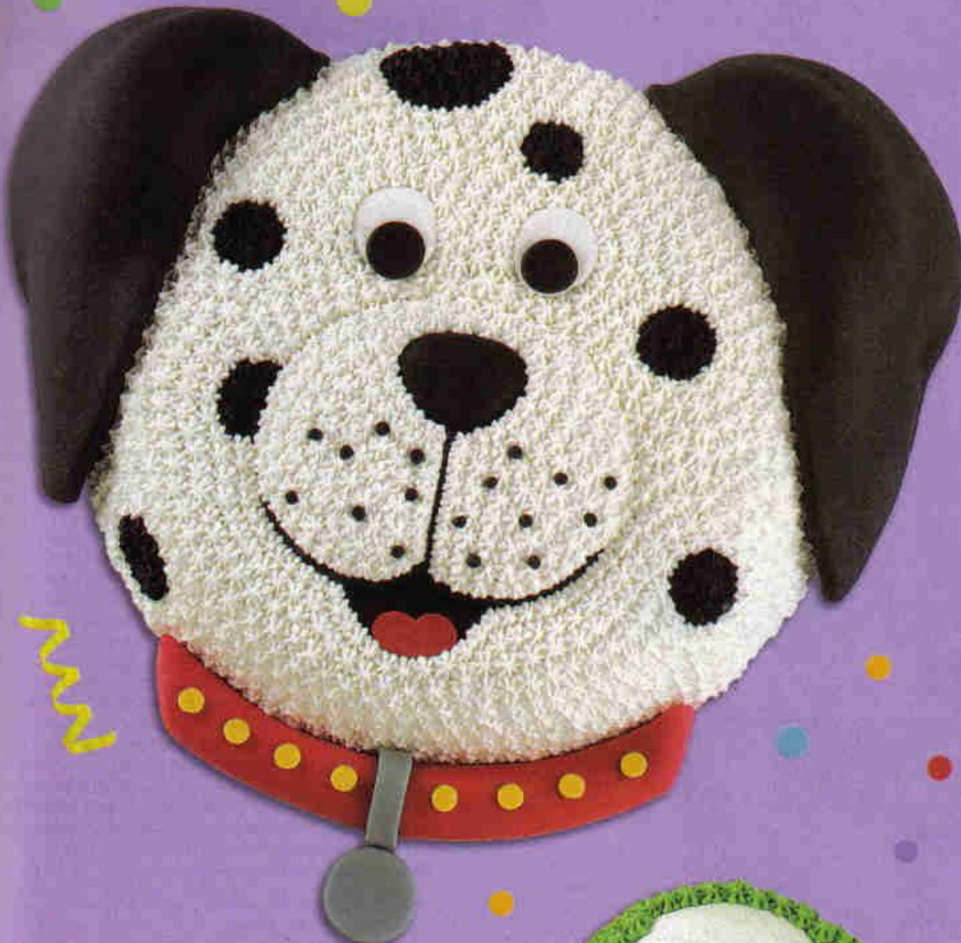
Nuestra feliz vaca Holstein ofrece a los invitados la opción de glaseado de chocolate o de vainilla (¡si tan sólo las vacas dieran leche del mismo modo!).

Moldes: molde de sorpresas animales, pág. 162; mini hogaza, pág. 160; redondo de 12 x 2 pulg., pág 158.
Boquillas: 3, 18, pág. 136.
Colores: negro, rosado, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y de crema de mantequilla con chocolate, pág. 111.
También: Kandy Clay™** rosado goma de mascar, pág. 145; círculos para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; maicena.

Hornee y deje enfriar un pastel redondo de 1 capa, un pastel de formas de animales y 4 mini hogazas.

Corte en curva los extremos de dos pasteles de hogaza y colóquelos junto al pastel para hacer las patas. Coloque el pastel de la "cabeza" del molde de sorpresas animales en el círculo para pasteles, luego colóquelo en la parte superior del pastel redondo del "cuerpo". Corte horizontalmente uno de los pasteles de hogaza restantes a la mitad; apile una mitad encima de un pastel de hogaza completo y coloque debajo de la parte que sobresale del pastel de la cabeza para sostenerla. Haga los ojos, la boca, las narinas y la parte interior de las orejas con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra la vaca con estrellas hechas con la boquilla 18 (primero la nariz y los puntos). Amase 2 piezas de Kandy Clay para ablandarlas. Forme cuernos, introduzca sobre palitos de chupete e introdúzcalos en la cabeza. Rinde 56 porciones.

**Marca de pasta para moldear comestible.



◀ Un perrito amistoso

Molde: molde de sorpresas animales, pág. 162.
Boquillas: 1A, 3, 4, 12, 18, pág. 136.
Colores: negro, rojo Navidad, rojo intenso, amarillo dorado, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; círculo para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 147, maicena.

Corte el círculo del pastel, dejando espacio para las orejas del perro y 1 pulg. en la parte inferior para el collar; envuelva en papel de aluminio. Para hacer orejas de fondant, tiña de negro 16 oz. de fondant. Estire hasta ¼ pulg. de grosor y forme dos óvalos de 8 x 5 pulg. Haga un tronco para formar la parte inferior de las orejas, y adhiera con agua.

Recorte el área de la lengua del pastel. Delinee el hocico y extienda la boca con la boquilla 4. Haga la nariz y la boca con la boquilla 4 (dé golpecitos y alise con el dedo bañado en maicena). Agregue cuentas en la lengua hechas con la boquilla 4 (dé golpecitos y alise con el dedo bañado en maicena). Haga los ojos con la boquilla 12 y las pupilas con la boquilla 4 (dé golpecitos y alise con el dedo bañado en maicena). Cubra la cara con estrellas hechas con la boquilla 18 (primero los puntos). Añada puntos sobre el hocico con la boquilla 3. Tiña 4 oz. de fondant de una combinación de rojo intenso y rojo Navidad. Amase un tronco de ½ pulg. de diámetro x 7 pulg. de largo para el collar; recorte los extremos en ángulo. Tiña 1 ½ oz. de gris; corte la placa con el extremo grande de la boquilla 1A; corte una tira de 2 x ¾ pulg. para la unión. Tiña el fondant restante de amarillo y corte puntos para los orificios del collar con el extremo angosto de la boquilla 12. Adhiera la placa, la unión y los orificios al collar. Coloque las orejas y el collar junto al pastel. Rinde 12 porciones.

▶ En la punta de la lengua

Es fácil hacer caras con los moldes de sorpresas animales. ¡Aquí hemos agregado patas de galleta para lograr una apariencia 3-D que los hará saltar de alegría!

Moldes: molde de sorpresas animales, pág. 162, plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 4, 7, 18, pág. 136.
Colores:* verde hoja, verde Kelly, negro, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (patas delanteras, patas traseras), pág. 222; Kandy Clay** rosado sandía intenso, pág. 145; espátula afilada, pág. 134; plancha para pasteles de 13 x 19 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; velas en forma de tirabuzón con los colores del arco iris, pág. 153; cuchillo filoso, mondadientes.

Con anticipación: haga las patas de galleta: usando el mondadientes, trace el diseño de las patas delanteras y traseras sobre masa estirada—un par con los diseños derechos y el otro con los diseños invertidos. Corte, hornee y deje enfriar las galletas.

Recorte las partes de las orejas del pastel y adhiera con glaseado en la parte superior del pastel para hacer los ojos. Coloque las patas de galleta y trace el pastel sobre la plancha, luego corte la plancha para que coincida y envuelva con papel de aluminio. Para crear las narinas, haga puntos donde originalmente estaban los ojos en el pastel con la boquilla 7, y haga anillos alrededor de los puntos con la boquilla 7. Glasee y alise las partes blancas de los nuevos ojos. Haga las pupilas con la boquilla 4 (alise con el dedo bañado en maicena). Glasee y alise el área de la boca. Haga zigzags fuera del área de la boca con la boquilla 4 (alise con el dedo bañado en maicena). Repase el área varias veces con la boquilla 7 para hacer una base sólida. Cubra el pastel con estrellas hechas con la boquilla 18 (primero los puntos). Coloque las patas traseras junto al pastel y cubra con estrellas hechas con la boquilla 18; coloque las patas delanteras sobre las patas traseras y cubra con estrellas hechas con la boquilla 18. Amase Kandy Clay para ablandar y forme la lengua con una curva hacia arriba en el extremo. Haga rosetas en el extremo de la lengua con la boquilla 18 y coloque la vela. Rinde 12 porciones.

*Nota: Combine verde hoja con verde Kelly para lograr las tonalidades que se muestran. Haga tonos tanto oscuros como claros.





◀ ¡Aplausos para la niña del cumpleaños!

Molde: cuadrado de 14 x 2 pulg., pág. 159.
Boquillas: 2, 2A, 12, pág. 136.
Colores: rosa, rojo intenso, rojo Navidad, marrón, amarillo limón, anaranjado, negro, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 96 oz.), MultiPacks en colores naturales, FoodWriter™ de boquilla gruesa en colores primarios, pág. 124; Cut-Outs™ del alfabeto, de números y de personas, pág. 123; alisador de fondant Easy-Glide, cortador/artículo para grabados, juego de pinceles, alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

Tiña 72 oz. de fondant blanco de rosa claro. Prepare un pastel de 1 capa para cubrir con Rolled Fondant (pág. 105); alise con el alisador de fondant Easy-Glide. Tiña 6 oz. de fondant de rojo (combine rojo intenso y rojo Navidad). Amase el fondant y corte las letras y los números con los Cut-Outs. (Los apóstrofos se hacen con la curva superior del número 1, recortada y moldeada. Los guiones se hacen cortando la letra "I" a la mitad.) También corte las faldas usando el Cut-Out de falda, imprima los pliegues usando la rueda con borde liso del cortador/artículo para grabados. Corte las cabezas usando el Cut-Out de cabeza y fondant de color natural. Corte las camisetas usando fondant blanco y el Cut-Out de camisetas. Para que la línea del cuello quede redondeada para colocar las cabezas, coloque el Cut-Out de cabezas en la parte superior de la camiseta, luego moldee las mangas según sea necesario. Baje las mangas en otras camisetas según sea necesario. Deje secar todo. Corte las rodillas para las niñas arrodilladas usando el extremo angosto de la boquilla 2A, corte al medio. Corte los brazos y las piernas para todas las niñas y zapatos para las niñas de la fila inferior usando el Cut-Out de zapatos, recorte el extremo de los dedos para las piernas; los brazos son la parte curva del zapato. Los zapatos para las niñas de la fila del medio y la superior se hacen usando el extremo pequeño de la boquilla 12, corte al medio. Use FoodWriter rojo para marcar los pliegues en las faldas y para dibujar las letras, las líneas del cuello, los cinturones y los puños de las camisetas.

Coloque las decoraciones de fondant comenzando en la fila inferior de las niñas y subiendo. Adhiera todas las piezas de fondant con pinceladas de agua. Primero, coloque las faldas, las camisetas y las cabezas, luego agregue las piernas, los zapatos y los brazos. Coloque el mensaje. Marque los ojos y las bocas con FoodWriter negro. Usando la boquilla 2 y glaseado de crema de mantequilla, haga líneas y puntos para el cabello y los pasadores. Añada los pompones con puntos corridos con la boquilla 2.

Haga 8 cuerdas de fondant de ¼ pulg. de ancho y de 14 pulg. de largo. Enrosque 2 cuerdas juntas para cada lado y adhiera al borde inferior con pinceladas de agua. Rinde 63 porciones.



▶ La fiesta de la princesa

Aunque no sean futuras bailarinas, las niñas pequeñas bailarán de alegría con esta osita bebé. Es la falda con pliegues lo que hace que este pastel sea para recordar.

Molde: osito cariñoso, pág. 163.
Boquillas: 3, 4, 16, 104, 127D, pág. 136-137.
Colores: rosa, marrón, negro, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (corona), pág. 222; planchas para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149.

Glasee y alise los lados del pastel. Delinee la cara, la boca, las garras, las plantas y cuello con la boquilla 4. Rellene la boca, la nariz y los ojos con la boquilla 4. Cubra la parte superior del pastel con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada las pestañas corridas con la boquilla 3. Para la falda, haga 3 filas de pliegues con la boquilla 127D. Haga la cinta de la cintura y el moño con la boquilla 104. Haga el borde inferior de estrellas con la boquilla 16 y estrellas al azar en los lados del pastel. Trace el diseño de la corona sobre la plancha para pasteles; corte y forre con papel de aluminio. Cubra la corona excepto la estrella superior con estrellas hechas con la boquilla 16; haga rosetas en las puntas con la boquilla 16. Introduzca los palitos de chupete en la cabeza y coloque la corona. Cubra la estrella superior con estrellas hechas con la boquilla 16. Rinde 12 porciones.

▶ Molinete de cumpleaños

Este carrusel seguramente hará que los niños se den vuelta para mirarlo—especialmente con locas magdalenas, horneadas en conos de helado, colocadas en la parte superior.

Moldes: redondo de 8 y 12 x 2 pulg., pág 158; muffin gigante, pág. 160.
Boquillas: 1M, 21, pág. 136.
Receta: Magdalenas en conos, pág. 112.
También: mezcla de helado de vainilla (se necesitan 3 paquetes), pág. 126; azúcares de colores en amarillo, lavanda, rosado, pág. 128; base para pastel redonda plateada de 14 pulg., pág. 217; juego de separadores de carrusel, pág. 155; juego para dividir pasteles, pág. 131; espigas, pág. 214; conos de helado (se necesitan 24), gotas de especias, pastillas de menta y chocolate bañadas en caramelo.

Hornee y deje enfriar pasteles redondos de 2 capas (para el pastel de 8 pulg., hornee dos capas de 1 ½ pulg. de alto para hacer un pastel de 3 pulg.). 24 magdalenas en conos (se necesitan 6 para el pastel, sirva las demás en el cumpleaños), y una magdalena gigante simple. Prepare 2 paquetes de la mezcla de helado; rellene los pasteles. Glasee y alise los pasteles y la magdalena simple con helado. Congele.

Divida el pastel de 8 pulg. en 8 partes, el pastel de 12 pulg. en diez partes. Prepare los pasteles para las dos bandejas y para la construcción sobre pilares. En ambos pasteles, haga una guirnalda de estrellas de 1 ½ pulg. de profundidad con la boquilla 21. Corte gotas de especias a la mitad y coloque sobre las estrellas. Haga los bordes superiores de rosetas con la boquilla 21; coloque gotas de especias sobre las rosetas. Coloque la magdalena glaseada en el centro del pastel de 8 pulg., adhiera los chocolates cubiertos de caramelo en los bordes superiores e inferiores. En el pastel de 8 pulg., haga el borde inferior de rosetas con la boquilla 21, en el pastel de 12 pulg. haga el borde inferior de rosetas con la boquilla 1M; coloque los chocolates cubiertos de caramelo sobre las rosetas, coloque en el congelador. Prepare la mezcla de helado restante. Haga remolinos sobre las magdalenas en conos con la boquilla 1M, espolvoree con azúcares de colores, coloque las gotas de especias y congele para que se endurezcan. Coloque los conos, empujando apenas sobre la parte superior del pastel. Alrededor de 10 minutos antes de servir, arme los pasteles. El pastel rinde 61 porciones; cada cono rinde porciones individuales.



▼ Flores heladas

Molde: plancha de 11 x 15 x 2 pulg., pág. 158.
Boquilla: 4, pág. 136.
Color: amarillo dorado, pág. 127.
Galleta: juego de cortadores y esténciles de flores Stencil-A-Cookie™, pág. 141; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: mezcla de helado de vainilla, pág. 126; Color Mist™ rosado, pág. 127.

Corte 2 galletas para cada sándwich usando el cortador de flor del juego. Coloque el esténcil y rocíe las galletas con Color Mist; quite el esténcil. Tiña la masa restante de amarillo y diluya con agua hasta llegar a la consistencia para poder decorar. Sólo en las galletas superiores, haga un remolino central de masa amarilla con la boquilla 4. Hornee y deje enfriar las galletas.

Prepare la mezcla de helado siguiendo las instrucciones del paquete. Vierta dentro de la plancha, de modo que quede de ½ pulg. de grosor y congele. Corte formas de flores y coloque entre las galletas superiores e inferiores. Rinden porciones individuales.



▼ Paraíso en el parque

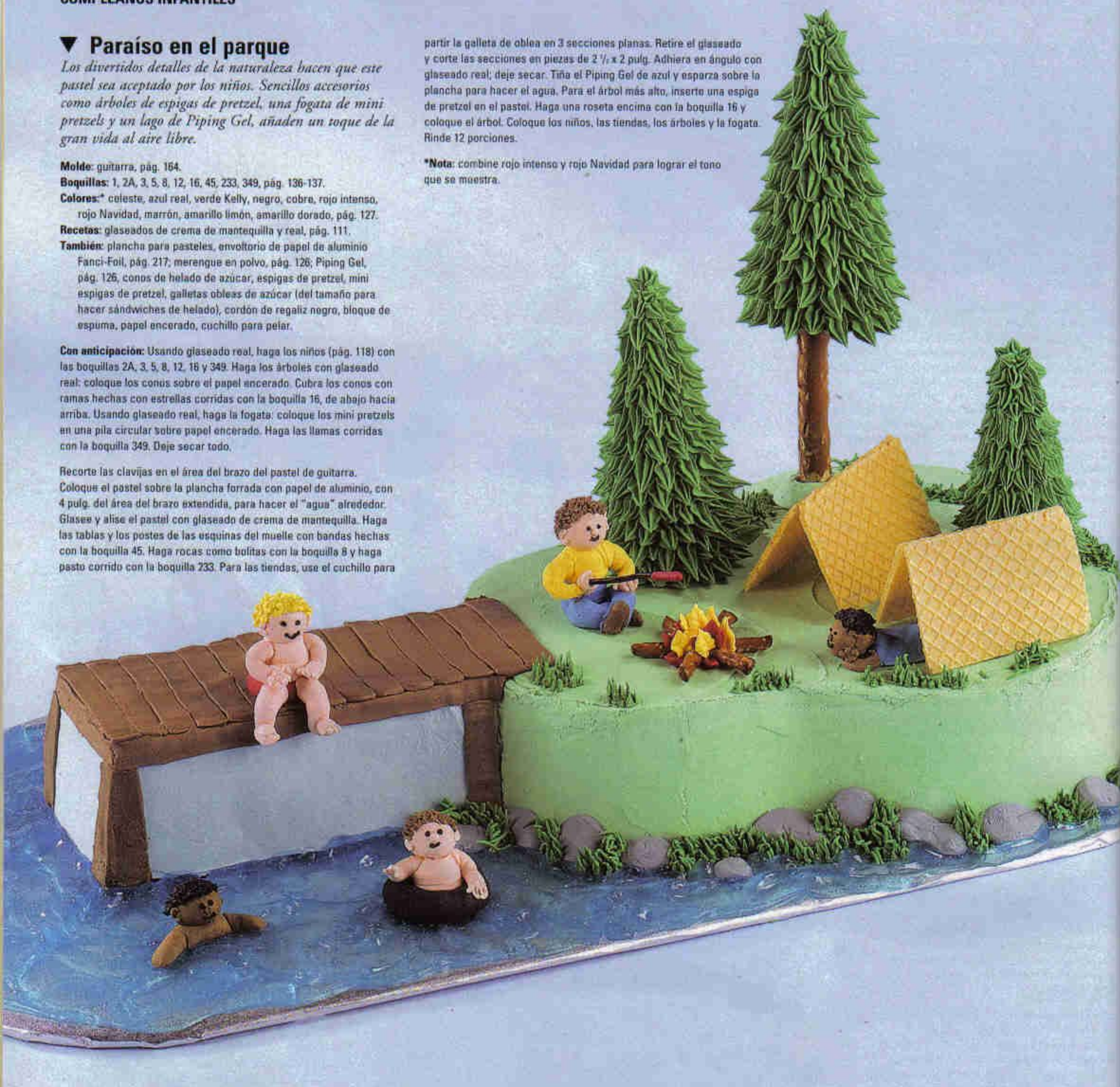
Los divertidos detalles de la naturaleza hacen que este pastel sea aceptado por los niños. Sencillos accesorios como árboles de espigas de pretzel, una fogata de mini pretzels y un lago de Piping Gel, añaden un toque de la gran vida al aire libre.

Molde: guitarra, pág. 164.
Boquillas: 1, 2A, 3, 5, 8, 12, 16, 45, 233, 349, pág. 136-137.
Colores:* celeste, azul real, verde Kelly, negro, cobre, rojo intenso, rojo Navidad, marrón, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; Piping Gel, pág. 126, conos de helado de azúcar, espigas de pretzel, mini espigas de pretzel, galletas obleas de azúcar (del tamaño para hacer sándwiches de helado), cordón de regaliz negro, bloque de espuma, papel encerado, cuchillo para pelar.

Con anticipación: Usando glaseado real, haga los niños (pág. 118) con las boquillas 2A, 3, 5, 8, 12, 16 y 349. Haga los árboles con glaseado real: coloque los conos sobre el papel encerado. Cubra los conos con ramas hechas con estrellas corridas con la boquilla 16, de abajo hacia arriba. Usando glaseado real, haga la fogata: coloque los mini pretzels en una pila circular sobre papel encerado. Haga las llamas corridas con la boquilla 349. Deje secar todo.

Recorte las clavijas en el área del brazo del pastel de guitarra. Coloque el pastel sobre la plancha forrada con papel de aluminio, con 4 pulg. del área del brazo extendida, para hacer el "agua" alrededor. Glasee y alise el pastel con glaseado de crema de mantequilla. Haga las tablas y los postes de las esquinas del muelle con bandas hechas con la boquilla 45. Haga rocas como bolitas con la boquilla 8 y haga pasto corrido con la boquilla 233. Para las tiendas, use el cuchillo para partir la galleta de oblea en 3 secciones planas. Retire el glaseado y corte las secciones en piezas de 2 1/2 x 2 pulg. Adhiera en ángulo con glaseado real; deje secar. Tiña el Piping Gel de azul y esparza sobre la plancha para hacer el agua. Para el árbol más alto, inserte una espiga de pretzel en el pastel. Haga una roseta encima con la boquilla 16 y coloque el árbol. Coloque los niños, las tiendas, los árboles y la fogata. Rinde 12 porciones.

***Nota:** combine rojo intenso y rojo Navidad para lograr el tono que se muestra.



▶ Carrera de cohetes

Moldes: pelotas de fútbol números 1 y 10, pág. 164; redondo de 6 x 2 pulg., pág. 158.
Colores: cobre (color piel), marrón, verde hoja, amarillo limón, violeta, rosa, azul real, celeste, negro, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 72 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ redondos y de hojas, pág. 123; FoodWriter™ de punta fina en colores primarios, pág. 124; FoodWriters de Halloween, pág. 166; alisador de fondant Easy-Glide, rodillo, juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (casco, ala, caños de escape), pág. 222; palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cuchillo para pelar, tijeras, maicena.

Tiña el fondant según se indica a continuación: 20 oz. de violeta con un poco de rosa, 9 oz. de verde, 4 oz. de una combinación de azul real y celeste, 3 oz. de marrón, 2 oz. de cobre, 1 oz. de negro; guarde un poco de blanco. Prepare y cubra los pasteles con fondant blanco y violeta (pág. 105). Usando los diseños, corte el ala y los caños de escape de fondant verde. Corte un círculo de 4 1/2 pulg. para la cara, de fondant color cobre. Corte las llamas de fondant blanco con el Cut-Out de hojas grande. Deje secar las piezas sobre una superficie espolvoreada con maicena. Coloque los pasteles. Amase una cuerda de fondant azul de 3/4 pulg. de diámetro y coloque donde se unen los pasteles. Adhiera las siguientes decoraciones de fondant inmediatamente después de hacerlas, pincelándolas por detrás con agua: corte 2 ventanillas negras con el Cut-Out redondo mediano. Para los marcos de las ventanillas, amase 3 cuerdas verdes, de 3/8 pulg. de diámetro. Cubra la trompa de la nave espacial con fondant verde, amase 3 cuerdas de fondant verde, de 3/8 pulg. de diámetro, y adhiera a la trompa. Amase cuerda violeta de 3/4 pulg. de diámetro, y adhiera como abertura superior de la nave espacial. Coloque la cara encima del pastel redondo; dibuje los rasgos faciales con FoodWriters. Para la nariz, amase una bolita de fondant color cobre y adjunte. Para el cabello, corte tiras de 1 1/2 pulg. de ancho de fondant marrón, y recorte los bordes con tijera para hacer flecos; adhiera en montoncitos arriba de la cabeza. Use fondant azul y haga un tronco de 3/4 pulg. de diámetro x 3 1/2 pulg. de largo para el brazo; adhiera. Con fondant negro, haga una cuerda de 3 pulg. de largo x 1/4 pulg. de ancho para el volante, adhiera. Usando los diseños, moldee el casco y la mano de fondant; adhiera. Coloree las llamas con FoodWriters; adhiera a la parte de atrás de los caños de escape con crema de mantequilla. Inserte los palitos de chupete en el pastel para sostener el ala y los caños de escape, dejando 3 1/2 pulg. hacia afuera. Adjunte el ala y los caños de escape con crema de mantequilla. Rinde 24 porciones.



◄ El chico capitán

¡Sirva algunos dulces aventureros con nuestro pastel del pequeño pirata! Muévales el piso con nuestro cofre del tesoro fácil de moldear, lleno con un botín de recompensa de caramelo.

Molde: Pequeño pirata, pág. 165.
Boquillas: 3, 16, pág. 136.
Colores:* azul real, amarillo dorado, rojo intenso, rojo Navidad, violeta, verde Kelly, marrón, cobre, negro, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (espada, mango de la espada), pág. 222; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil pág. 217; kit de caramelo de cofre del tesoro (incluye moldes, Candy Melts®† en colores cacao claro, amarillo, verde y rojo, bolsas para derretir y pincel decorador), pág. 146; azúcar rubia granulada, maicena, mondadientes, cinta de celofán.

Con anticipación: haga el cofre del tesoro de caramelo siguiendo las indicaciones del kit. Deje a un lado.

Recorte el área del cofre del tesoro del pastel. Glasee y alise los lados y el fondo del pastel. Con la boquilla 3, delinee y rellene la calavera y las tibias (alise con el dedo bañado en maicena), el parche del ojo, el ojo y la boca. Delinee la cara, el cuerpo y la ropa con la boquilla 3; cubra el pirata y el sombrero con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue estrellas corridas con la boquilla 16 para hacer el cabello, el bigote, la chiva y la ceja. Haga una bolita para la nariz con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Trace el diseño de la espada sobre la plancha; corte y forre con papel de aluminio. Trace el diseño del mango de la espada sobre el pastel con un mondadientes; delinee y rellene con la boquilla 3. Inserte la espada en el mango. Espolvoree azúcar rubia granulada alrededor de la base del pastel y coloque el cofre del tesoro. Rinde 12 porciones.

***Nota:** combine rojo intenso y rojo Navidad para lograr el tono de rojo que se muestra. Combine marrón y rojo intenso para lograr el tono marrón que se muestra.

†Revestimiento de confitería de marca.





◀ Un aljibe lleno de buenos deseos

Moldes: muffin gigante, pág. 160; hogaza pequeña, pág. 160.
Boquillas: 2, 107 (los decoradores zurdos usan el nuevo juego de boquillas para zurdos de flores de gota, pág. 137), 349, pág. 136-137.
Colores: verde hoja, amarillo limón, violeta, pág. 127.
Receta: glaseado real, pág. 111.
También: Candy Melts*† en rosado y blanco, pág. 146; papelitos para hornear blancos gigantes, pág. 150; merengue en polvo, pág. 126; palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149; mentas con forma de almohadillas, pág. 219; triángulos de papel pergamino, pág. 134.

Con anticipación: usando glaseado real, haga 5 flores de gota violetas y 5 amarillas con la boquilla 107 y puntos centrales blancos con la boquilla 2. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Haga caparazones de caramelo dentro de papelitos para hornear (pág. 119) usando caramelo derretido, repitiendo el proceso para hacer una caparazón más gruesa. Haga placas de caramelo (pág. 119) para el techo en el molde de hogaza pequeña. Corte palitos de chupete de un largo de 4 ½ pulg. de largo. Adhiera a la caparazón de caramelo con caramelo derretido. Para armar el techo, haga una línea de caramelo derretido con una manga de papel pergamino cortada sobre el borde largo de una placa; adhiera la segunda placa a un ángulo de 45° y refrigere hasta que esté firme. Adjunte el techo a los palitos con caramelo derretido. Adhiera las flores con puntos de glaseado con la boquilla 2. Haga hojas con la boquilla 349. Llene las caparazones con mentas. Rinden porciones individuales.





◀ ¡Moviendo los tentáculos!

Caramelo: paquetes de colores Kandy Clay™* en púrpura uva, blanc malvavisco y marrón chocolate, tijeras/juego de herramientas pa esculpir, juego de alfombrilla/juego de rodillos, pág. 145.

Usando la Kandy Clay púrpura, haga un bola para la cabeza. Usando la herramienta para esculpir, esculpa una línea para la sonrisa. Para hacer los rasgos faciales, haga bolitas planas violetas para las mejillas, bolitas planas blancas para los ojos y la nariz y bolitas pequeñas marrones para las pupilas. Para el sombrero, haga un bolita blanca con la parte inferior plana. Haga un tronco plano e blanco para el borde; adhiera con gotas de agua. Para hacer la patas, haga pequeños troncos violetas. Adhiera todas las piezas con gotas de agua. Rinden porciones individuales.

*Marca de pasta para moldear comestible.

▼ Pétalos divertidos

Molde: brazo gitano de 10 ½ x 15 ½ pulg. x 1 pulg., pág. 160.
Color: amarillo limón, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; IcingWriter™ rosado, pág. 124; FoodWriter™ de boquilla gruesa en colores primarios, pág. 124; Cut-Outs™ redondos, pág. 123; juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego de cortadores y esténciles de flores Stencil-A-Cookie™, pág. 141; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

De un pastel de 1 pulg. de alto, corte pasteles usando el cortador de flor. Para cada pastel, tiña una bolita de fondant de 4 pulg. de amarillo limón y una bolita de 1 pulg. de amarillo limón oscuro. Prepare pasteles y cubra con fondant amarillo limón. Dibuje los pétalos y los puntos con Icing Writer rosado. Haga bolitas de fondant amarillo oscuro y corte el centro de la flor usando el Cut-Out redondo mediano; adhiera a la flor con un pincel húmedo. Haga bolitas diminutas de fondant para los ojos; aplaste y adhiera con un pincel húmedo. Dibuje las pupilas y la boca con FoodWriter negro. Rinden porciones individuales.

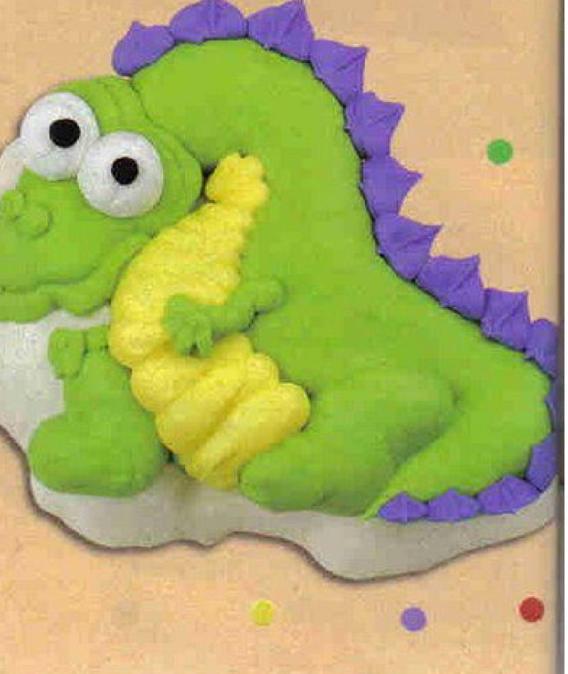


▶ Bocados de dinosaurio

Molde: mini dinosaurio, pág. 161; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 2, 2A, 3, 6, 8, 10, 352, pág. 136-137.
Colores: violeta, verde hoja, amarillo limón, negro, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: Candy Melts*† blancos, pág. 146, mondadientes.

Cubra los pasteles con caramelo derretido (pág. 118); deje secar. Usando crema de mantequilla, haga la pata derecha con la boquilla 10 (por debajo de la cabeza). Haga el cuerpo y la cola con la boquilla 2A. Haga la pata junto a la cola con la boquilla 10. Repase el estómago con líneas con la boquilla 3. Delinee la mandíbula inferior con la boquilla 6. Haga la cara y las cejas con la boquilla 8. Haga los ojos con bolitas con la boquilla 6 y puntos para las pupilas y los orificios nasales. Haga los brazos corridos y puntos para los dedos con la boquilla 2. Haga las puntas del lomo con la boquilla 352. Rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca.



◀ Poderosa flor

Galletas: cortador de metal de hombrecito de jengibre, pág. 140; juego de cortadores de metal Nesting de pimpollos, pág. 140; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 2, 5, 6, 352, pág. 136-137.
Colores: rosa, amarillo limón, negro, verde Kelly, pág. 127.
Recetas: glaseado real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: triángulos de papel pergamino, pág. 134; merengue en polvo, pág. 126; maicena.

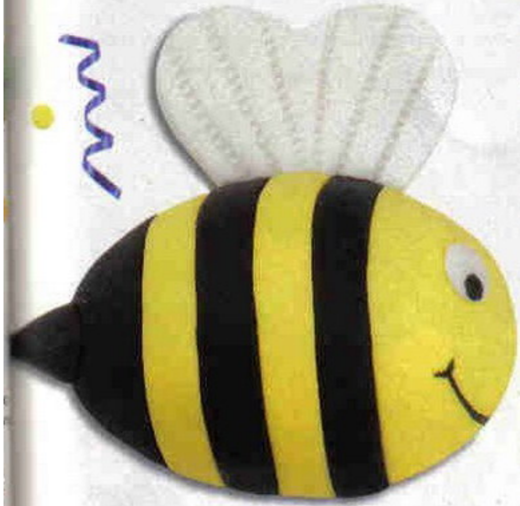
Tiña una porción de masa de verde y use el cortador de pan de jengibre para cortar el cuerpo. Usando el cortador de flor que le sigue en tamaño al más pequeño y masa sin colorear, corte la flor. Hornee y deje enfriar las galletas. Delinee y rellene los pétalos y la cara con la boquilla 6 (alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Haga la boca, puntos para la nariz y delinee las cejas con la boquilla 2. Delinee los brazos y las piernas con la boquilla 5; haga hojas para las manos y los pies con la boquilla 352. Adhiera la cabeza de flor al cuerpo con glaseado; déle soporte por debajo de la parte superior de la flor con otra galleta hasta que esté seca. Rinden porciones individuales.



◀ ¿A qué juegas?

Molde: mini pelota, pág. 164.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Multi Packs de fondant en colores naturales y primarios, pág. 122; Brush-On Color™ en rojo, pág. 124; FoodWriter™ de boquilla gruesa en colores primarios, pág. 124; cortador/artículo para grabados, juego de pinceles, rodillo, pág. 125.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

Hornee y deje enfriar los pasteles de mini pelota; prepare y cubra con fondant blanco o marrón (pág. 105). Para la pelota de béisbol: use el borde ondulado del artículo para grabados para imprimir las líneas de las costuras. Pinte las costuras con Brush-On Color. Para la pelota de básquetbol: use la rueda de borde recto del artículo para grabados para imprimir las líneas de división; coloree las líneas con FoodWriter negro. Haga una cuerda de fondant rojo de ¹/₄ pulg. para el borde; corte del tamaño necesario pero no la adhiera. Haga 8 cuerdas de fondant blanco para la red de ¹/₈ pulg. de diámetro; entrecruce y adhiera al borde y en los puntos de intersección con un pincel húmedo. Recorte los bordes. Coloque el borde y la red, recortando los bordes según sea necesario. Rinden porciones individuales.



◀ Revoloteando

Molde: mini huevo, pág. 180.
Colores: amarillo limón, amarillo dorado, negro, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de corazones, pág. 123; cortador/artículo para grabados, juego de pinceles, alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, pág. 125, FoodWriter™ de boquilla gruesa en colores primarios, pág. 124.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

Glasee y alise los pasteles. El extremo ancho del huevo será el frente. Tiña porciones de fondant de amarillo (combine amarillo limón y amarillo dorado) y negro. Reserve una porción de blanco. Cubra un tercio del pastel (el frente) con fondant amarillo. Corte 2 tiras de fondant negro y 2 tiras de fondant amarillo, cada una de ¹/₂ pulg. de ancho. Coloque sobre el pastel, alternando los colores. Cubra el área que queda del pastel con fondant negro. Para el aguijón, haga un cono de fondant negro de ³/₄ pulg. de largo y adhiera con un pincel húmedo. Corte el ala usando fondant blanco y el Cut-Out de corazón grande; recorte 1 pulg. del extremo en punta. Imprima líneas punteadas usando la rueda con pliegues del artículo para grabados. Adhiera el ala al pastel usando un pincel húmedo. Para el ojo, haga una bolita de fondant blanco, aplaste y adhiera. Dibuje las pupilas y la boca con FoodWriter negro. Rinden porciones individuales.

▼ Moby Dick comestible

Molde: mini hogaza, pág. 160.
Color: azul real, pág. 127.
Caramelo: paquetes de colores Kandy Clay™ en celeste poncho, marrón chocolate, blanco malvavisco, pág. 145; tijeras/juego de herramientas para esculpir, pág. 145; delantal, pág. 145; Candy Melts®† en blanco, pág. 146.
También: Piping Gel, pág. 126; mangas decoradoras desechables, pág. 134.

Con anticipación: haga la placa de caramelo (pág. 119) en el molde de mini hogaza, usando caramelo derretido blanco.

Para la ballena: usando Kandy Clay celeste, haga una forma de gota grande para el cuerpo. Aplaste el extremo y haga un abanico con puntas para la cola, luego cúrvela verticalmente hacia arriba. Esculpa la sonrisa y las líneas de la cola con la herramienta para esculpir. Haga bolitas planas para los ojos y para las pupilas usando pasta de caramelo blanca y marrón; adhiera con gotas de agua. Coloque la ballena sobre la placa de caramelo. Haga el agua alrededor de la ballena usando Piping Gel teñido de azul en una manga desechable cortada. Rinden porciones individuales.





▲ Pececito relleno

Molde: mini pelota, pág. 164.
También: Candy Melts®† en amarillo, verde, pág. 146; mangas decoradoras desechables, pág. 134; rebanadas de gelatina de fruta, bolas de goma de mascar blancas, gotas de especias, tijeras, caramelos surtidos.

Haga dos caparazones de caramelo (pág. 119) en el molde de mini pelota para cada pez: haga puntos de caramelo verde derretido dentro de las cavidades de los moldes usando una manga cortada, refrigere hasta que estén firmes, luego rellene con caramelo derretido amarillo. Para los ojos, corte las bolas de goma de mascar al medio. Para las pupilas, corte trozos de gotas de especias. Para las aletas superiores y laterales, corte las rebanadas de frutas al medio. Para la aleta trasera, recorte un trozo de la rebanada de fruta para amoldarlo a la parte de atrás. Para los labios, corte 2 trozos de la rebanada de fruta. Adjunte las piezas con caramelo derretido. Rellene el caparazón con caramelos surtidos. Rinden porciones individuales.



▲ Comida chatarra divertida

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Caramelo: paquetes multicolores de Kandy Clay™* en colores primarios y pastel (se necesita: verde manzana verde, marrón claro mantequilla de maní, marrón chocolate, rojo cereza, amarillo limón), pág. 145; juegos de herramientas: juego de alfombrilla y de rodillos y tijeras/juego de herramientas para esculpir, pág. 144.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: papelitos para hornear en colores pastel variados, pág. 150; Cut-Outs™ redondos, pág. 123; juego de pinceles decoradores, pág. 147.

Glasee y alise las partes superiores de las magdalenas. Haga el taco de Kandy Clay: amase pasta marrón clara y corte el caparazón usando el Cut-Out redondo más grande. Para la lechuga, corte trozos pequeños de pasta verde y adhiera a los bordes del caparazón con gotas de agua. Para la carne, haga una bolita, aplástela y forme un semicírculo; use la herramienta para esculpir y corte hendiduras al azar. Coloque la carne dentro del caparazón y doble hacia arriba. Para el queso y el tomate, corte pequeños trozos de amarillo y rojo; coloque dentro del caparazón. Haga la hamburguesa de Kandy Clay: amase y corte el pan superior y el inferior de color marrón claro, la lechuga verde y la hamburguesa color marrón oscura usando el Cut-Out redondo mediano. Redondee el pan superior y el inferior y la hamburguesa de carne con los dedos. Use la herramienta para esculpir y corte muescas en la lechuga. Coloque la lechuga y la hamburguesa sobre el pan inferior. Para el queso, amase y corte pasta amarilla y corte un cuadrado con la herramienta para esculpir. Para la salsa de tomate, corte trozos de pasta roja. Para las semillas de sésamo, haga formas de gota pequeñas de pasta marrón clara; aplaste y adhiera al pan superior con una gota de agua. Coloque el queso, la salsa de tomate y el pan superior. Coloque el taco y la hamburguesa sobre las magdalenas. Rinden porciones individuales.



◀ Todas las sonrisas

Caramelo: kit para hacer caramelos de caras graciosas (incluye Candy Melts*, moldes, mangas decoradoras desechables, pincel decorador), pág. 146; molde de chupete Party Time, pág. 143; Candy Melts** en amarillo (se necesita 1 paq. adicional), pág. 146; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 147; palitos de chupete de 4 y 11 ½ pulg., pág. 149.

También: bolsas de fiesta de caritas sonrientes, pág. 151; triángulos de papel pergamino, pág. 134; recipiente decorativo, bloque de espuma.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido del kit, de rosado, verde, violeta y negro, utilizando los colores para caramelo. Moldee las cabezas de caramelo con lentes de sol siguiendo las instrucciones del kit. Moldee los gorritos de fiesta usando el método para pintar (pág. 119). Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Haga las bocas y las mejillas utilizando caramelo derretido en la manga de papel pergamino cortada. Adhiera los gorritos y los lentes a las caras con caramelo derretido; deje reposar. Corte el bloque de espuma para que quepa dentro del recipiente. Para el relleno, junte bolsas para fiestas alrededor de palitos de chupete de 4 pulg. y ajústelos con presillas; introdúzcalos en el bloque de espuma. Corte los palitos de chupete a alturas escalonadas e introdúzcalos en el bloque de espuma. Cada chupete rinde porciones individuales.

*Revestimiento de confitería de marca



▶ Retozando alegremente

¡Estos muchachos bailando alegrarán su fiesta! Con llamativas velas color neón y confites, es un pastel que no puede contenerse.

Molde: 8 x 2 pulg., redondo, pág. 158.

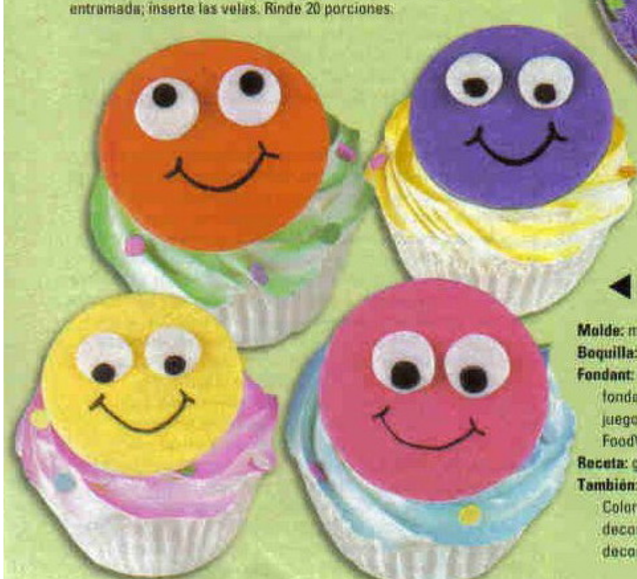
Boquillas: 1, 6, 32, pág. 136.

Colores: azul real, anaranjado, verde hoja, amarillo limón, rosa, violeta, pág. 127.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: velas de caritas sonrientes, pág. 154; velas entramadas de colores fuertes, pág. 153, plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego para dividir pasteles, pág. 131.

Glasee y alise un pastel de 2 capas y 3 pulg. de alto. Divida el pastel en ocho partes. Con la boquilla 6, delinee el cuerpo, con cuentas haga las manos, los pies y los moñitos en cada punto de división. Coloque las velas con forma de caras. Haga cintas y puntos de confite en los lados del pastel con la boquilla 1. Con la boquilla 32, haga estrellas en colores alternados alrededor del borde inferior. Haga una estrella con la boquilla 32 en la parte superior del pastel, para cada vela entramada; inserte las velas. Rinde 20 porciones.



◀ Cabezas de neón

Molde: muffin estándar, pág. 160.

Boquilla: 1M (2110), pág. 137.

Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco, pág. 122; Multi Pack de fondant en colores neón, pág. 122; Cut-Outs™ redondos, pág. 123; juego de pinceles, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125; FoodWriters de boquilla fina en colores primarios, pág. 124.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: papelitos para hornear estándar blancos, pág. 150; ColorMist™ en rosado, verde, amarillo, violeta, pág. 127; decoraciones sprinkle de popurrí floral, pág. 128; mangas decoradoras desechables, pág. 134; maicena.

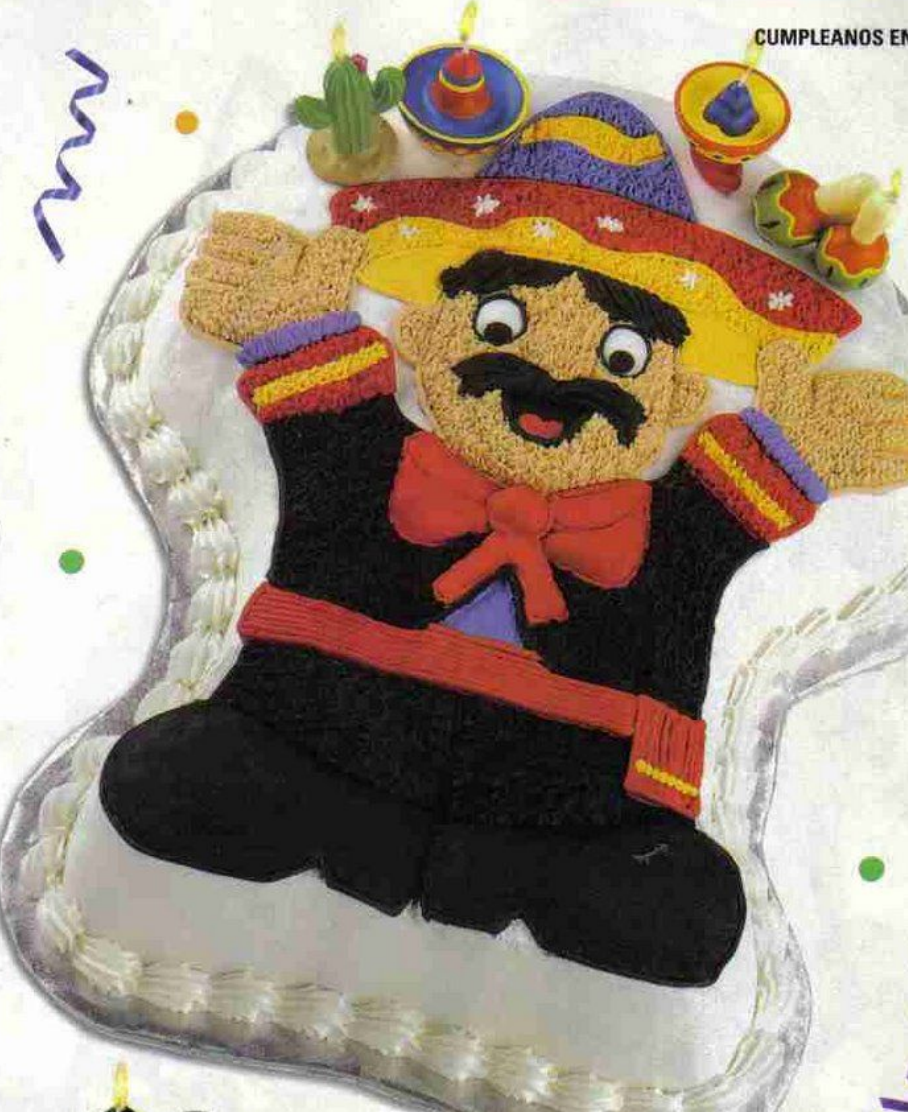
Amase fondant blanco y color neón de ⅛ pulg. de grosor, corte círculos para las caras usando el Cut-Out redondo más grande y círculos para los ojos usando el Cut-Out redondo más pequeño. Cada paquete de 4 oz. de fondant color neón rinde 10 círculos para las caras. Deje secar todos los círculos sobre una superficie espolvoreada con maicena. Adjunte los ojos a las caras con pinceladas de agua; dibuje las pupilas y la boca con FoodWriter negro. Haga remolinos sobre las partes superiores de las magdalenas con la boquilla 1M. Rocíe los remolinos con ColorMist y espolvoree con confites sprinkles. Coloque las caras de fondant. Rinden porciones individuales.

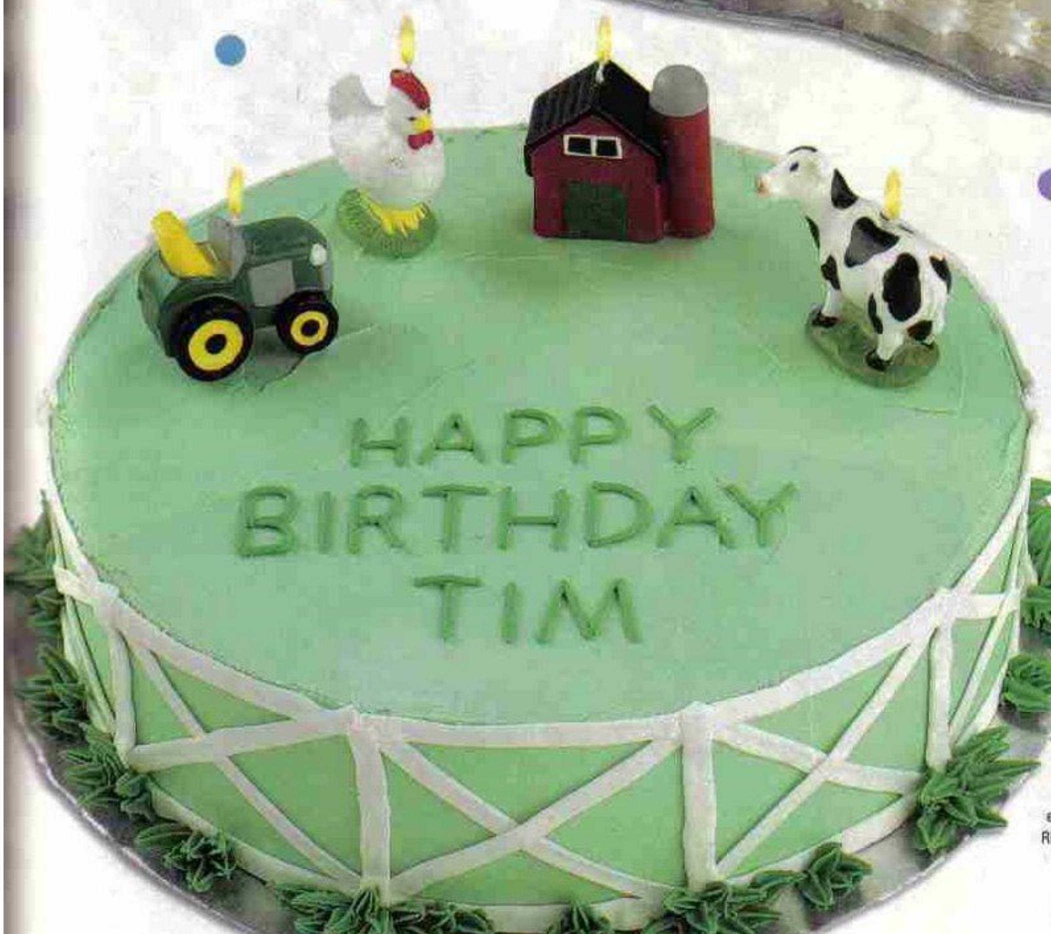
► Tiempo de fiesta

Molde: payaso malabarista, pág. 162.
Boquillas: 3, 5, 16, 21, pág. 136-137.
Colores:* rojo intenso,violeta, negro, marrón, durazno cremoso pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (hombre), pág. 222; glaseado de decoración listo para usar de chocolate, pág. 126; juego de velas "Fiesta", pág. 154; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mondadientes, maicena.

Recorte el área de la corbata del pastel. Glasee y alise los lados y las áreas traseras. Glasee apenas el resto de la parte superior del pastel y trace el diseño con un mondadientes. Delinee los zapatos, cuerpo, cabeza, ojos, boca y sombrero con la boquilla 3. Rellene los zapatos, camisa, boca, lengua, blanco de los ojos, pupilas y la parte inferior del sombrero con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra los pantalones, la chaqueta, las manos y la cara con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga volantes en zigzag en los puños de la camisa con la boquilla 3. Cubra la faja de líneas con la boquilla 5; haga el reborde de puntos con la boquilla 3. Delinee y rellene la corbata de moño con la boquilla 5, rellenando hasta lograr un aspecto abullonado (alise con el dedo bañado en maicena). Delinee el cabello y el bigote con la boquilla 3. Haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Coloque las velas. Rinde 12 porciones.

*Nota: Combine marrón y durazno cremoso para lograr el tono de la piel que se muestra. Añada negro al glaseado listo para usar de chocolate para lograr el tono negro que se muestra.





◄ ¡Cómo has crecido!

A veces es lindo dejar que las divertidas velas hagan todo el trabajo de decoración. Nuestro juego de velas de la granja le permite presentar un pastel temático con facilidad.

Molde: 8 x 2 pulg., redondo, pág. 158.
Boquillas: 3, 14, 44, pág. 136-137.
Color: verde Kelly, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego de velas de la granja, pág. 154; juego para imprimir letras "Haga cualquier mensaje", pág. 132; juego para dividir pasteles, pág. 131; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

Glasee y alise un pastel de dos capas; divida en 10 partes. Haga la banda de la cerca con la boquilla 44. Agregue estrellas corridas con la boquilla 14 para hacer el pasto. Imprima el mensaje con el juego para imprimir letras; escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque las velas. Rinde 20 porciones.



◀ Pescador frecuente

Molde: Pequeño héroe, pág. 165.
Boquillas: 2, 3, 4, 10, 16, 18, 21, 45, 127, pág. 136-137.
Colores:* celeste, azul real, marrón, rojo intenso, verde Kelly, negro, cobre (color piel), amarillo limón, amarillo dorado, pág. 127.
Galleta: cortador de plástico con forma de pez, pág. 142; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: juego de pinceles decoradores, pág. 147; espigas de madera, pág. 214; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; rodillo, cordón de regaliz negro, toallas de papel.

Con anticipación: corte y hornee la galleta de pez; deje enfriar. Glasee y alise; haga la cola y las aletas de zigzag y un punto para el ojo con la boquilla 3. Para la caña de pescar, pincele la espiga de madera con glaseado marrón diluido con agua; limpie el exceso con la toalla de papel y deje secar.

Recorte el área de la manguera del pastel. Glasee y alise los lados y las áreas traseras. Delinee las botas, cuerpo, cabeza, ojos, boca y sombrero con la boquilla 4. Rellene las botas con la boquilla 10 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga los ojos, la parte interior de las mangas, parte superior e interior del gorro usando la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maicena). Haga puntos para las pupilas con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena); delinee la boca con la boquilla 3. Cubra la cara, la camisa y los pantalones con estrellas hechas con la boquilla 16; repase la nariz. Cubra el chaleco con estrellas hechas con la boquilla 18. Delinee las orejas y los bolsillos del chaleco con la boquilla 3. Rellene los bolsillos con estrellas hechas con la boquilla 16 y agregue botones con la boquilla 3. Haga el volante del ala del sombrero con la boquilla 127; haga la banda con la boquilla 45. Haga los anzuelos en zigzag sobre la banda del sombrero con la boquilla 2. Haga el cabello corrido con la boquilla 3. Rodee el borde inferior con movimientos de C hechos con la boquilla 21. Para la tanza de regaliz, corte hendiduras de 1/2 pulg. de largo en el regaliz a una altura de 2 1/2, 3 1/2 y 8 1/2 pulg.; enhebre la caña a través de las hendiduras. Coloque la caña en el área de la mano, delinee las manos con la boquilla 3 y repase con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga un punto para la boca del pez con la boquilla 3 e introduzca la línea de regaliz. Rinde 12 porciones.

*Nota: combine celeste y azul real para lograr el azul que se muestra.

▶ ¡Emoción Indi-scriptible!

El deporte que crece más rápido en el país merece un pastel construido para ser veloz. Banderas de chupete de galleta y un elegante automóvil aceleran la emoción.

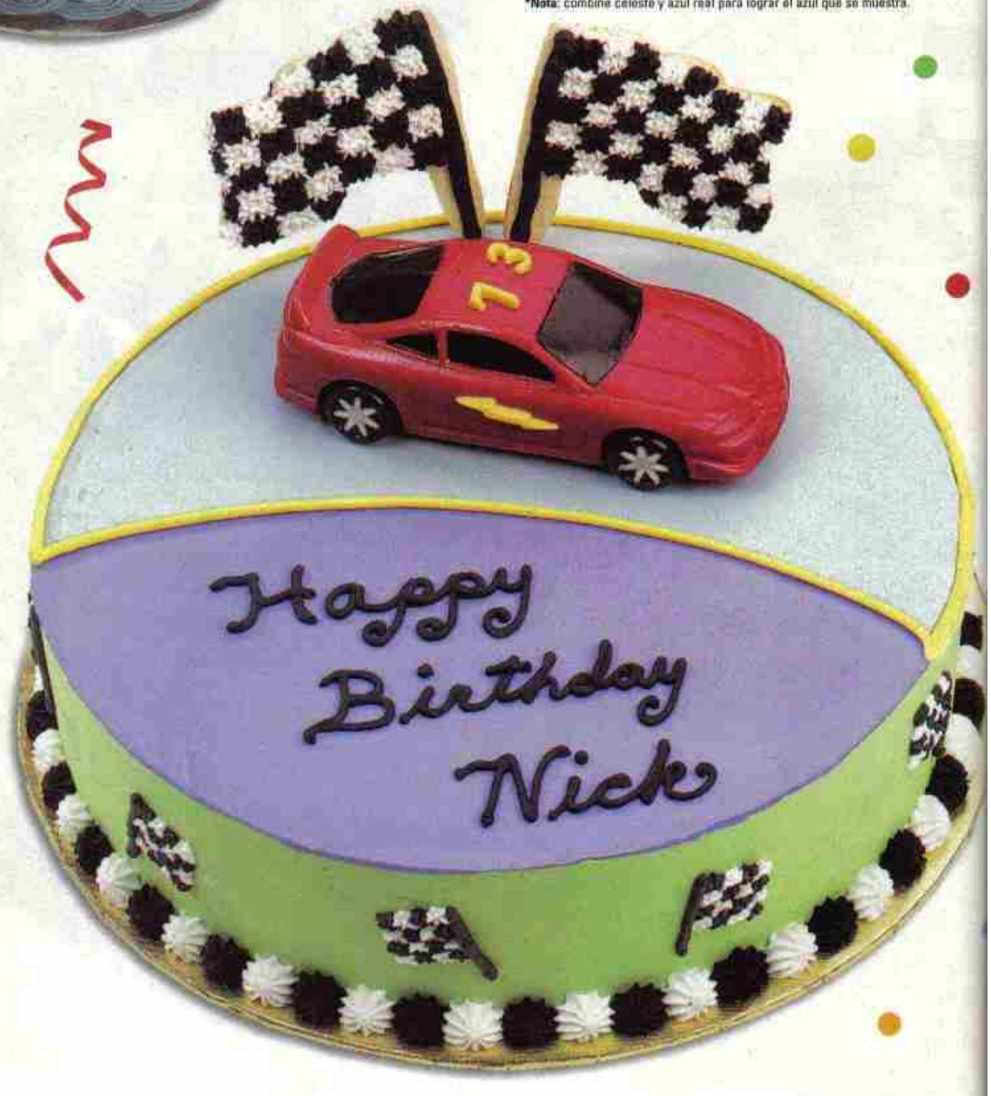
Moldes: 12 x 2 pulg., redondo, pág. 158; plancha para galletas. Rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 3, 5, 7, 13, 14, 21, pág. 136-137.
Colores: verde hoja, amarillo limón, violeta, negro, pág. 127.
Caramelo: kit de caramelos de carrera (incluye Candy Melts*, moldes, bolsas y pincel), pág. 146; Candy Melts*† rojos (2 paquetes) y blancos (1 paquete), pág. 146; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 147; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

Con anticipación: tiña la porción de caramelo blanco usando color negro para caramelo. Usando los moldes del kit y el método para pintar (pág. 119), moldee el automóvil, las 4 ruedas, alerón, números y relámpagos. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Adhiera las ruedas, números, relámpagos y alerón al automóvil con caramelo derretido. Deje a un lado. Amase la masa de galletas y use el cortador de bandera del juego para cortar 2 banderas. Corte la porción de la bola del asta de la bandera; dé vuelta una galleta para que cada bandera quede mirando hacia una dirección diferente. Hornee y deje enfriar. Adjunte los palitos de chupete a la parte trasera de las galletas con caramelo derretido; deje secar. Dé vuelta las galletas y cubra con estrellas hechas con la boquilla 14 con diseño de tablero de ajedrez, haciendo cuadrados de 4 estrellas cada uno. Delinee las astas de la bandera con la boquilla 7. Deje a un lado.

Glasee y alise un pastel de 2 capas y 3 pulg. de alto. Delinee el camino con la boquilla 7. Haga estrellas alternadas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. En los lados del pastel, haga banderas de estrellas con la boquilla 13 y delinee las astas de las banderas con la boquilla 3. Escriba el mensaje con la boquilla 5. Coloque el automóvil en la parte superior del pastel e introduzca las banderas de galleta. Rinde 40 porciones.

†Nota: los Candy Melts del kit no serán suficientes para hacer el auto como se muestra. Necesitará los Candy Melts adicionales que se indican.

*Revestimiento de confitería de marca





▲ Hoyo en uno

¡Nuestra versátil patrulla en 3 dimensiones puede estacionar en cualquier fiesta! En este carrito de golf, hemos remodelado el asiento central, luego añadimos el techo de fondant, bolsas y palos de golf.

Molde: patrulla 3-D, pág. 165.
Boquillas: 3, 4, 16, 21, pág. 136-137.
Colores: negro, rojo intenso, amarillo limón, azul real, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: Rolled Fondant listo para usar blanco, pág. 122; palitos para dulces de galleta de 8 pulg., pág. 143; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; clavo para flores Nº 7, pág. 134; planchas para pasteles de 13 x 19 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217, espátula recta de 8 pulg., pág. 134, cuchillo para manualidades, regla, maicena.

Hornee y deje enfriar el pastel usando masa de textura firme. Recorte el área del pasajero del pastel. Corte el área para sentarse de $2\frac{1}{4}$ pulg. de ancho comenzando desde el frente del pastel y extendiéndose hasta la mitad desde la parte superior; corte el frente del área del asiento en diagonal. Recorte el parachoques en ángulo y las áreas inferiores del pastel para enderezar.

Glasee y alise el área del asiento. Haga el parachoques, el borde del toldo y las tablas para correr con zigzags hechos con la boquilla 4 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga puntos para los ejes con la boquilla 4 y llantas en remolino con la boquilla 21.

Tiña de gris claro una bolita de 3 pulg. de fondant. Amase y corte un asiento de $1\frac{3}{4} \times 3\frac{1}{2}$ pulg.; adhiera con glaseado. Introduzca 2 palitos de chupete detrás del asiento, a 2 pulg. uno del otro. Corte dos partes traseras del asiento de $1\frac{1}{4} \times 2\frac{1}{2}$ pulg.; adhiera con pinceladas de agua, dejando los palitos en el medio. Deje a un lado el fondant gris restante. Glasee y alise la sección que está detrás de los asientos traseros. Cubra el carrito con estrellas hechas con la boquilla 16. Imprima el nombre con la boquilla 3.

Tiña una pequeña porción de fondant de negro y cubra la cabeza del clavo para flores. Corte 4 secciones para que aparente ser el volante e introduzca el clavo dentro del pastel. Para las bolsas de golf, tiña bolitas de fondant de 2 pulg. de amarillo y de azul y moldee en forma de troncos. Aplane un extremo y haga una hendidura con el dedo en el otro extremo para formar la abertura para colocar los palos de golf. Para los bolsillos, amase y corte pequeños óvalos; imprima las ranuras con el borde de la espátula y adhiera en un lado de la bolsa con glaseado. Corte una correa de $\frac{1}{4} \times 2\frac{1}{2}$ pulg.; adhiera. Usando el fondant gris reservado, haga bolitas de $\frac{1}{4}$ pulg. para las cabezas de los palos de golf; introduzca en los palitos de chupete y moldee. Introduzca los palos de golf dentro de las bolsas.

Introduzca los palitos de galleta para los bastones del techo. Corte un trozo de plancha para pasteles de $7 \times 4\frac{1}{2}$ pulg.; cubra con fondant. Adhiera el techo a los palitos con fondant diluido con agua. Rinde 12 porciones.

¡Celebre con color a la Quinceañera!

¡Una importante exhibición de hermosos pasteles es la forma perfecta de captar la emoción de la celebración de la Quinceañera! El escenario combinado de su fiesta comienza con un pastel en torre de pisos múltiples, rodeado por 8 pasteles satélite de suaves tonos, cada uno coronado con un espléndido ramillete de rosas. Complete el estilo con nuestra hermosa muñeca de celebración, que se muestra debajo, acompañada de un quinteto de muñecas de pastel en bonitos trajes de fondant en tonos pastel.

▼ Cortejo de honor

Molde: Wonder Mold clásico, pág. 161.
Boquillas: 2, 12, 104, 225, pág. 136-137.
Colores: durazno cremoso, rosa, verde Kelly, violeta, amarillo limón, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: pico de muñeca adolescente (se necesitan 5), pág. 161; Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 240 oz.), pág. 122; bases para pastel redondas plateadas (3 paq.), pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; clavo para flores Nº 7, pág. 134; juego para dividir pasteles, pág. 131; juego de pinceles decoradores, pág. 147; muñeca de celebración, pág. 205; cinta blanca de ¼ pulg. de ancho.

Con anticipación: usando glaseado real y un clavo para flores, haga 100 rosas con la boquilla 104, con bases hechas con la boquilla 12 (20 rosas para cada pastel). Haga 175 flores de gota con la boquilla 225, con puntos en el centro hechos con la boquilla 2 (35 para cada pastel). Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Glasee y alise con crema de mantequilla, y coloque sobre las bases. Para crear los pliegues del vestido, con 24 oz. de fondant por pastel, amase 8 troncos de 6 x ¾ pulg. de diámetro en un extremo, y que terminen en una puntita en el otro extremo. Divida el pastel en ocho partes y adhiera 1 tronco de fondant en cada punto de división, con el extremo ancho hacia abajo. Para faldas de varios colores, tiña 24 oz. de fondant para cada muñeca; amase y cubra el pastel. Inserte el pico de muñeca adolescente. Para el canesú, corte una tira de fondant de 6 x 2 pulg. de ancho, de un color que combine, y adhiera al pico con un pincel húmedo. Para los breteles, para adaptar el canesú y para el cinturón, corte tiras de ¼ pulg. de ancho y adhiera con un pincel húmedo. Adhiera las rosas al borde inferior y las flores de gota sobre las polleras, con puntos de crema de mantequilla con la boquilla 2. Para la flor que sostienen en la mano, corte una cinta de 6 pulg. de largo, dóblela a la mitad y colóquela en la mano de la muñeca; adhiera la rosa con crema de mantequilla.

En la recepción, coloque en sus sitios los pasteles y la muñeca de celebración. Cada pastel rinde 12 porciones.



Pastel de Quinceañera

Moldes: 6, 8, 10, 14 x 2 pulg., redondos, pág. 159.
Boquillas: 2, 6, 7, 10, 12, 102, 103, 104, 225, 352, pág. 136-137
Colores: amarillo limón, durazno cremoso, rosa, violeta, verde Kelly, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: juego de anillos separadores transparentes iluminados, pág. 215; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; círculos de tul blancos (2 paq.), pág. 210; cuentas de perlas blancas de 6 mm* (se necesita 1 paq.), pág. 210; pilares ocultos, pág. 215; espigas de plástico, pág. 214; juego para dividir pasteles, pág. 131; enchapado de ½ pulg. de grosor para la base, alambre de florista blanco de 6 pulg. (se necesitan 315), cinta de florista blanca, pinzas de punta de aguja, papel encerado, maicena, cinta blanca de 2 pulg. de ancho (se necesitan 9 pies), pistola de goma caliente.

Con anticipación: prepare la base de enchapado para el pastel: Coloque el anillo separador de 14 pulg. en el centro de la plancha. Coloque ocho círculos para pasteles de 8 pulg. a ½ pulg. uno de otro, alrededor del anillo separador. Trace alrededor de los círculos, luego corte el enchapado 1 pulg. más grande alrededor de todos los lados. Envuelva la plancha con papel de aluminio. Adhiera la cinta a los bordes de la plancha con goma caliente; deje a un lado.

Con anticipación: usando glaseado real, haga las siguientes flores: [illegible] rosas con la boquilla 102 con bases con la boquilla 7, 116 rosas con la boquilla 103 con bases con la boquilla 10, 72 rosas con la boquilla 104 con bases con la boquilla 12 y 450 flores de gota con la boquilla 225 con puntos en el centro con la boquilla 2. Haga puntos de más por si alguno se rompe, y deje secar.

Con anticipación: haga bases de alambre para las rosas y las hojas: entre los 270 alambres de florista blancos, use las pinzas para doblar los extremos para los ganchos. Para las 135 rosas que se usarán para los ramos, haga montículos para las bases con la boquilla 6, usando glaseado real sobre cuadrados de papel encerado. Inserte inmediatamente el extremo del alambre con el gancho en el montículo. Deje secar de un día para el otro. Haga 135 hojas con la boquilla 352 con tallos de alambre (pág. 116). Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar. Cuando estén secas, adjunte las siguientes rosas a las bases de alambre con puntos de glaseado real con la boquilla 6: 27 con la boquilla 102, 36 con la boquilla 103 y 72 con la boquilla 104; deje secar.

Haga 45 bullones de tul. Forme un círculo de tul en el medio, y sujete con alambre. Haga 9 ramilletes, cada uno con 3 rosas hechas con la boquilla 102, 4 rosas con la 103 y 8 rosas con la boquilla 104. Comience armando 5 ramos, cada uno con 3 rosas, 2 hojas y 1 bullón de tul; envuelva cada ramo con cinta floral. Arme un arreglo floral con 5 ramos, agregue 5 hojas más, y luego envuélvalo con cinta floral. Corte los tallos de alambre para que sobresalgan 2 pulg. más allá de la parte inferior del arreglo floral. Deje a un lado los arreglos florales.

Glasee y alise los pasteles de 2 capas de 6, 10 y 14 pulg. con crema de mantequilla y prepárelos para la construcción con bandejas y pilares (pág. 110). Coloque ocho pasteles de 8 pulg. de una capa sobre círculos para pasteles del mismo tamaño; glasee y alise. Coloque el pastel de 6 pulg. en la bandeja de 8 pulg. del juego de separadores. Divida el pastel en 5 partes; adjunte 20 rosas hechas con la boquilla 102, colocando 1 en cada punto de división y 3 entre uno y otro para formar las guirnaldas. Adhiera las cuentas de perlas para el borde inferior. Adhiera al azar 30 flores de gota a los lados y a la parte superior del pastel. Corte un pilar oculto de 4 pulg. de largo. Inserte dentro del centro superior del pastel; retire el pastel del pilar y vuelva a colocar el pilar en el pastel para sostener el arreglo floral, en la fiesta. Coloque el pastel de 10 pulg. sobre la bandeja de 12 pulg. del juego de separadores y divídalo en 8 partes; adjunte 32 rosas hechas con la boquilla 102 formando guirnaldas como en el piso anterior. Adhiera las cuentas de perlas para el borde inferior.* Adhiera al azar 55 flores de gota como anteriormente. Coloque el pastel de 14 pulg. sobre la bandeja de 16 pulg. del juego de separadores y divídalo en 10 partes; repita la formación de la guirnalda usando 40 rosas hechas con la boquilla 102. Adhiera las cuentas de perlas para el borde inferior. Adhiera al azar 85 flores de gota como anteriormente.

Coloque una bandeja transparente iluminada de 14 pulg. en el centro de la plancha de base. Coloque los pasteles de 8 pulg. alrededor de la bandeja. Haga conchas alrededor de los bordes inferiores con la boquilla 18. Adhiera diez rosas hechas con la boquilla 103 alrededor del borde exterior de cada pastel, formando un borde de rosas continuas. Corte 3 pilares ocultos en secciones de 2 pulg. Inserte una sección en el centro de cada pastel como lo hizo en el pastel de 6 pulg. para sostener los arreglos florales. Adhiera al azar 35 flores de gota como anteriormente.

En la fiesta, coloque el anillo separador grande sobre la bandeja central de 14 pulg., y luego coloque el pastel de 14 pulg. Coloque la bandeja de 10 pulg. del juego sobre el pastel de 14 pulg., con el anillo separador mediano encima, y luego coloque el pastel de 10 pulg., con la bandeja de 6 pulg. del juego encima. Coloque el anillo separador pequeño, luego el pastel de 6 pulg. Inserte los arreglos florales en los pilares ocultos. Rinde 263 porciones.

*Nota: quite las perlas antes de cortar y servir.





◀ La diversión está asegurada

Su porción de playa Hawaiana privada está protegida por una sombrilla de caramelo y adornada con vibrantes flores de la isla.

Moldes: 10 x 2 pulg., redondo, pág. 158; juego de pelota de deportes, pág. 164.
Boquillas: 1B, 3, 5, 366, pág. 136-137.
Colores: anaranjado, violeta, amarillo limón, rosa, verde hoja, azul real, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: velas de sandalias de playa, pág. 154; Candy Melts*** en amarillo (se necesitan 2 paq.), pág. 146; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; Piping Gel, pág. 126, azúcar rubia granulada, papel encerado, palito de caramelo.

Con anticipación: Sobre una plancha cubierta con papel encerado, haga las siguientes flores en remolino con la boquilla 1B usando glaseado real: 8 de cada una en anaranjado, violeta, rosa y amarillo. Agregue puntos centrales amarillos con la boquilla 3. Haga de más po si alguna se rompe, y déjelas secar.

Con anticipación: haga una caparazón de caramelo para la sombrilla (pág.119) en una mitad del molde de pelota de deporte, llenándolo hasta 1 pulg. por debajo del borde. Coloque en el congelador hasta que se endurezca, desmolde y deje reposar hasta que esté a temperatura ambiente. Marque el borde del caparazón en cuartos, luego en octavos, con puntos de glaseado real; agregue dos puntos adicionales en cada sección llegando a un total de 24. Haga líneas con la boquilla 5 desde el borde hasta el centro superior del caparazón con glaseado real; agregue una bolita en el centro con la boquilla 5. Deje secar, luego coloque la pelota en el congelador durante 5 minutos hasta que se congele. Adhiera el palito de caramelo a la parte inferior del caparazón con caramelo derretido.

Glasee y alise un pastel de dos capas de 3 pulg. de altura con la parte superior y los lados amarillos. Haga el borde inferior de hojas con la boquilla 366. Coloque las flores para formar el collar. Tiña el Piping Gel de azul y esparza en una sección de la parte superior del pastel. Cubra el resto del pastel con azúcar rubia. Imprima el mensaje con la boquilla 3. Coloque la sombrilla y las velas. Rinde 28 porciones.

**Revestimiento de confitería de marca

▶ Observe los pájaros

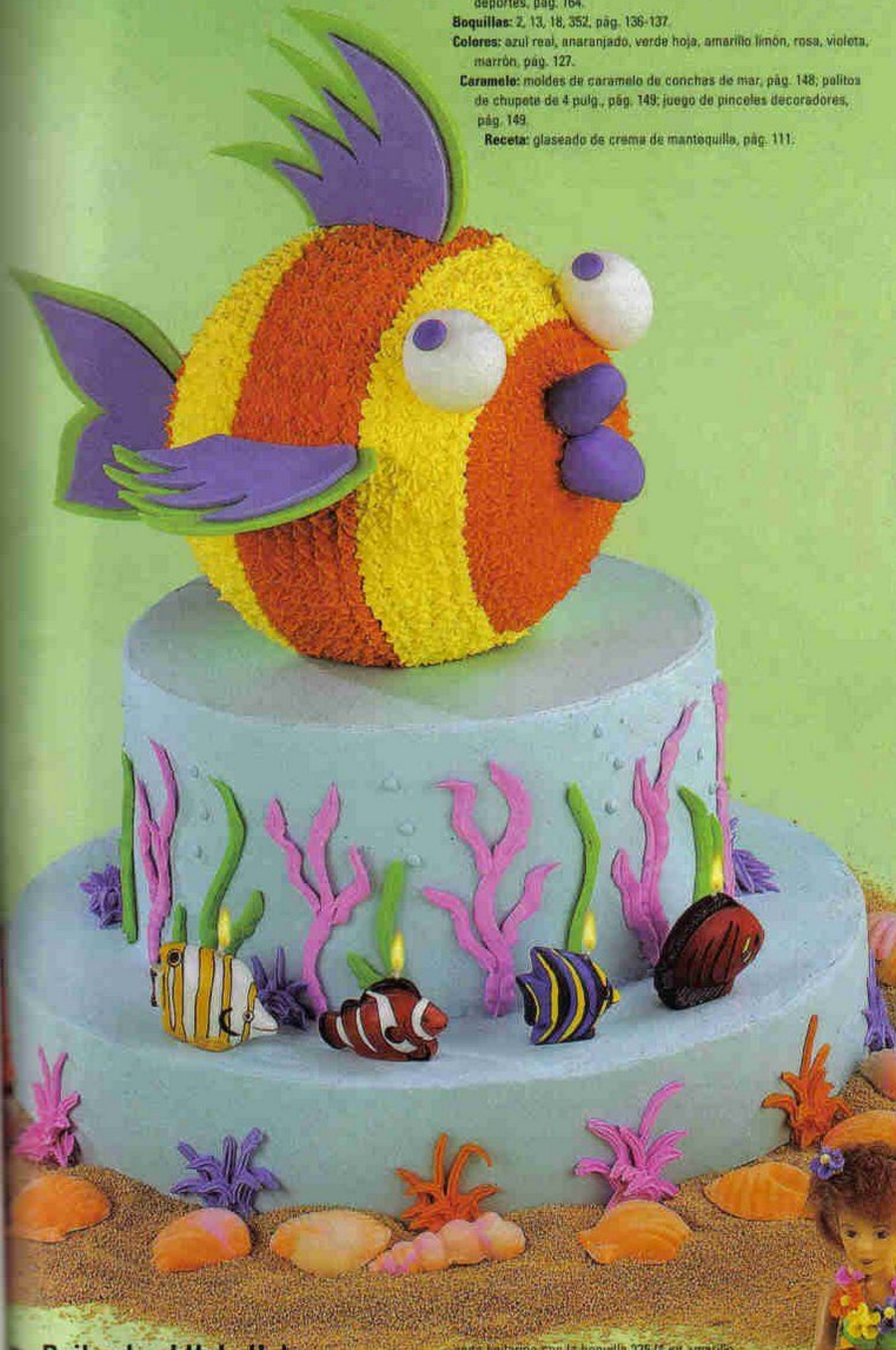
El tucán será el tema de conversación de la fiesta — su capa tras capa de plumas, hechas con la boquilla de hoja 67, crean una textura llamativa.

Molde: dinosaurio de fiesta, pág. 162.
Boquillas: 2A, 3, 4, 6, 16, 18, 67, pág. 136-137.
Colores:* amarillo limón, verde hoja, violeta, rosa, azul real, marrón, anaranjado, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (pico, plumas de la cola, cuerpo, alas), pág. 222; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; triángulos de papel pergamino, pág. 134; cinta de celofán, maicena, mondadientes.

Usando los diseños y la plancha para pasteles, corte el pico y las plumas de la cola. Envuelva con Fanci-Foil y asegure con cinta. Glasee y alise los lados y las áreas del fondo del pastel. Haga conchas invertidas en el borde inferior con la boquilla 18. Adhiera el pico y las plumas de la cola al pastel con glaseado. Glasee apenas el cuerpo y áreas de las alas y trace el diseño con un mondadientes. Glasee y alise el pico de verde. Repase el área amarilla con la boquilla 4. Delinee la línea del pico con anaranjado usando la boquilla 3. Haga puntos para los ojos con la boquilla 6, agregue las pupilas con la boquilla 3. Cubra el área de la cabeza y la garganta con estrellas hechas con la boquilla 16. Introduzca glaseado violeta y azul al azar dentro de la manga de papel pergamino preparada. Cubra las alas y las plumas de la parte inferior de la cola con hojas violetas/azules hechas con la boquilla 67. Cubra el cuerpo y las plumas restantes de la cola con hojas hechas con la boquilla 67. Haga la percha con zigzags hechos con la boquilla 2A (alise con el dedo bañado en maicena). Delinee las patas con la boquilla 4. Rinde 12 porciones.

***Nota:** combine verde hoja y amarillo limón para el verde del pico.





▼ ¡El gran final!

Moldes: 8, 12 x 2 pulg., redondo, pág. 158; juego de pelotas de deportes, pág. 164.

Boquillas: 2, 13, 18, 352, pág. 136-137.

Colores: azul real, anaranjado, verde hoja, amarillo limón, rosa, violeta, marrón, pág. 127.

Caramelo: moldes de caramelo de conchas de mar, pág. 148; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; juego de pinceles decoradores, pág. 149.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: libro de diseños 2005 (aletas grandes y pequeñas de la parte superior, trasera y lateral), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar blanco, pág. 122; juego de velas de peces tropicales, pág. 154; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; espigas de madera, pág. 214; bandeja separadora de 6 pulg. del juego para dividir pasteles transparente, pág. 213; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág 217, azúcar rubia granulada, cuchillo filoso, regla, maicena.

Con al menos 2 días de anticipación: haga las conchas de fondant, las aletas y los rasgos faciales. Para las conchas, tiña tres porciones de 4 oz. de fondant, de marrón claro, de anaranjado y de rosa. Haga tres troncos de 3 x ¹/₄ pulg. Una los troncos y mézclelos suavemente con los dedos para darles una apariencia marmolada. Presione trozos dentro del molde de conchas previamente espolvoreado con maicena; retire, quite la maicena con un pincel y deje a un lado. Para los ojos, haga dos bolitas blancas de 1 ¹/₄ pulg. de diámetro; introduzca los palitos de chupete y deje a un lado. Divida el resto del fondant en dos y tiña de violeta y de verde. Para las pupilas, haga dos bolitas violetas pequeñas, aplástelas y adhiera a los ojos con un pincel húmedo. Haga dos troncos violetas de 1 x 1 pulg. para los labios; introduzca los palitos de chupete y deje a un lado. Mezcle cada color del fondant restante con una cucharadita de Gum-Tex para agregar fuerza. Para las aletas, amase fondant verde y, usando los diseños, corte las aletas grandes de la parte superior, trasera y lateral; deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. Repita para las aletas pequeñas de la parte superior, trasera y lateral usando fondant violeta; adhiera a las aletas grandes con un pincel húmedo. Deje secar las aletas durante al menos 2 días. Cuando estén secas, adhiera a los palitos de chupete con fondant diluido con agua.

Hornee y deje enfriar el pastel de pelota (usando una masa de textura firme como la del pastel de una libra), el pastel de dos capas y 8 pulg. y el pastel de 1 capa y 12 pulg. Glasee y alise los pasteles redondos y prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Coloque el pastel de pelota en la bandeja de 6 pulg. y marque secciones de 1 ¹/₄ pulg. de ancho. Cubra las secciones con estrellas hechas con la boquilla 18. Introduzca las aletas y los rasgos faciales y coloque el pastel de pelota sobre los pasteles redondos apilados. Haga los corales en el pastel de 8 pulg. con la boquilla 352. Haga puntos para las burbujas con la boquilla 2. Con la boquilla 13, haga estrellas corridas para las plantas en los pasteles redondos. Espolvoree alrededor de los pasteles con el azúcar rubia y coloque las conchas. Coloque las velas. Rinde 72 porciones.



► Bailando el Hula Hula

...a experiencia de la isla se acerca a todos con estos ...steles individuales hechos con el molde Mini Wonder. ...n los picos de muñeca, un collar de flores de gota y ...a falda de estrellas corridas, decorarlas es como una ...a tropical.

...lde: molde Mini Wonder, pág. 161.

...quillas: 2, 3, 16, 225, pág. 136-137.

...lores: amarillo dorado, verde hoja, violeta, rosa, amarillo limón, pág. 127.

...etas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.

...bién: mini picos de muñeca, pág. 161; merengue en polvo, pág. 126; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; papel encerado, maicena.

... anticipación: usando glaseado real, haga 16 flores de gota para cada bailarina con la boquilla 225 (4 en amarillo dorado, 4 en amarillo limón, 4 en violeta y 4 en rosa) con puntos centrales en amarillo limón hechos con la boquilla 3. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Introduzca los pinchos para muñecas dentro de los pasteles. Con crema de mantequilla, comenzando desde la cintura, haga las faldas de pasto con estrellas corridas hechas con la boquilla 16. Repase para hacer la cintura. Haga la parte superior del bañador y los breteles con la boquilla 2 (alise con el dedo bañado en maicena). Adhiera las flores para la cintura, el collar y el cabello con puntos de crema de mantequilla. Rinden porciones individuales.

▼ Una llamarada de gloria

¡Haga que se emocionen al cumplir 50! Esta escena es tan divertida, con los bomberos frenéticos y el montón de velas en la parte superior, que su amigo que cumple 50 se sentirá emocionado.

Moldes: redondo, de 8 y 12 x 2 pulg., pág. 158; hogaza de 9 x 5 pulg., pág. 160.
Boquillas: 1, 2, 3, 7, 18, 129, 352, pág. 136-137.
Colores:* amarillo limón, cobre (color piel), marrón, rosa, violeta, verde Kelly, anaranjado, negro, rojo intenso, rojo Navidad pág., 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (ventana, puerta), pág. 222; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Icing Sculptor™, pág. 131; juego para dividir pasteles; merengue en polvo, pág. 126; espigas de madera, pág. 214; velas de celebración surtidas, pág. 152; galletas de sándwiches de chocolate, mondadientes, maicena.

Con anticipación: usando glaseado real, haga 60 flores de gota rosa, 50 amarillas y 50 violetas con la boquilla 129 y puntos centrales blancos con la boquilla 2. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar. Haga 24 candelabros de roseta con la boquilla 18; inmediatamente introduzca las velas y deje a un lado.

Prepare pasteles redondos de 2 capas para armar los pisos (pág. 110). Glasee y alise con crema de mantequilla, glaseando los lados de alrededor de $\frac{1}{2}$ pulg. de grosor, e inmediatamente restrille los lados con las hojas amarillas con forma de U del Icing Sculptor. Divida el pastel de 6 pulg. en 6 partes y el pastel de 12 pulg. en 12 partes. Usando los diseños, trace las ventanas y las puertas en las marcas divisorias con el mondadientes. Rellene las ventanas, puerta y puertas de ventanas con zigzags, con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Añada un punto para el pomo de la puerta con la boquilla 3. Delinee las ventanas y la puerta con la boquilla 7; haga los alféizares de zigzag con la boquilla 7. Haga las nubes para los mensajes de zigzag con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Delinee las nubes con la boquilla 3; imprima los mensajes con la boquilla 1. Adhiera las flores de gota a los bordes inferiores con puntos hechos con la boquilla 2 y agregue hojas con la boquilla 352.

Para el camión de bomberos, glasee y alise el pastel de hogaza de dos capas. Usando una espátula, moldee el glaseado sobre la cabina del camión de aproximadamente 2 $\frac{1}{2}$ pulg. de ancho. Haga zigzags para las ventanas y los faros delanteros con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Delinee las ventanas y haga detalles de delineado y zigzag con la boquilla 3. Haga la escalera exterior con la boquilla 7. Adhiera las ruedas de galletas en los lados del pastel con glaseado; haga los ejes de puntos con la boquilla 7.

En todos los pasteles, haga bolitas para las cabezas con la boquilla 7 y rasgos faciales y cabello con la boquilla 2. Delinee las manos con la boquilla 3; haga los cascos con puntos para el escudo en los bomberos. Coloque las velas. Rinde 68 porciones.

***Nota**: combine rojo intenso y rojo Navidad para lograr el tono de rojo que se muestra.



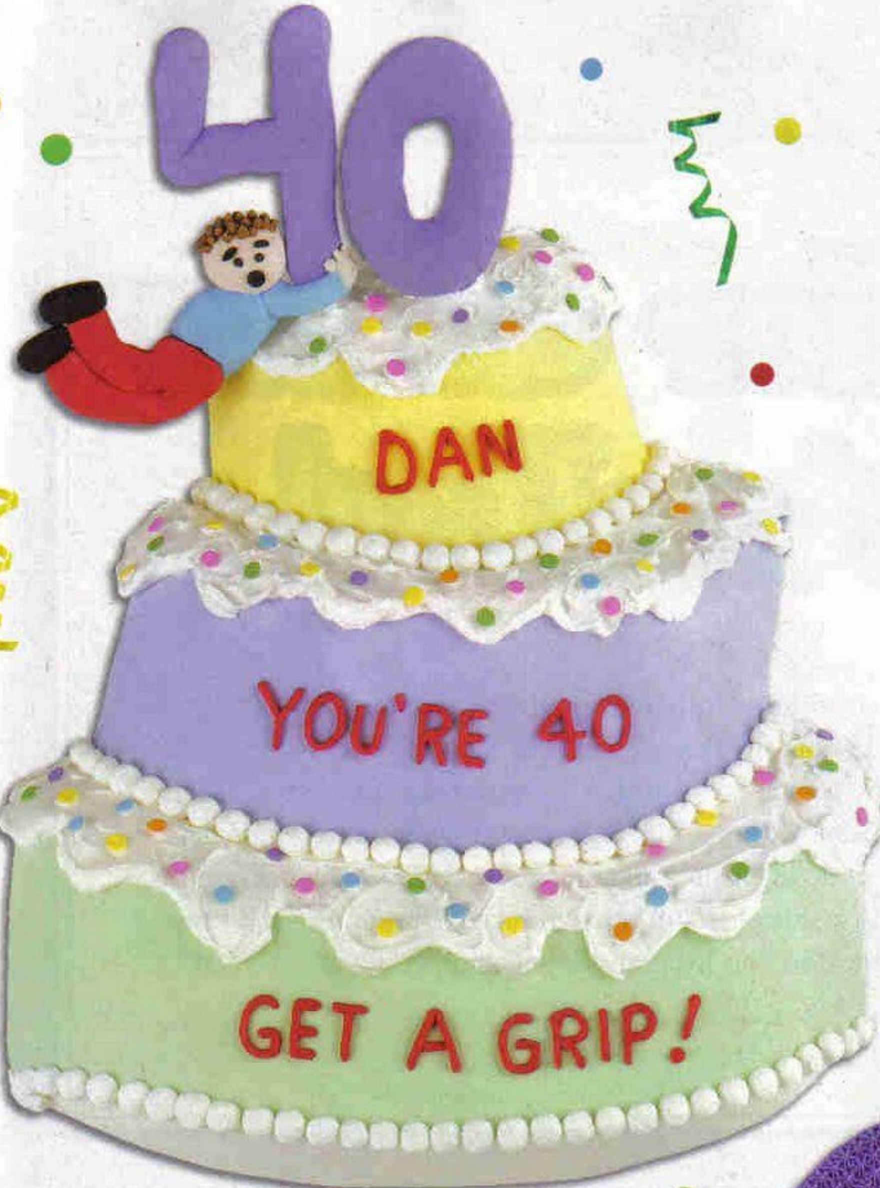
▶ 60 años de picardía

Celebre los 60 con llamativos pasteles ovalados con bordes de coloridas cintas. ¡En 30 años, hágalo nuevamente para los 90!

Molde: juego de óvalos (se usa el de 10 $\frac{3}{4}$ x 7 $\frac{7}{8}$ pulg.), pág. 159.
Boquillas: 3, 18, 21, 101, pág. 136-137.
Colores:* azul real, amarillo limón, amarillo dorado, verde Kelly, rojo intenso, rojo Navidad, violeta, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (número 60), pág. 222; decoraciones Sprinkle de popurrí floral, pág. 128; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mondadientes.

Glasee y alise pasteles de 1 capa. Trace el diseño de los números en la parte superior del pastel con un mondadientes. Delinee con la boquilla 3 y rellene los números con estrellas hechas con la boquilla 18. Haga conchas alrededor de los bordes inferiores con la boquilla 21. Repase las conchas con cintas onduladas en diversos colores con la boquilla 101. Espolvoree el borde inferior con confites Sprinkles. Cada pastel rinde 20 porciones.

***Nota:** combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el tono amarillo que se muestra. combine rojo intenso y rojo Navidad para lograr el rojo.



◀ Pendiente resbaladiza

El molde está levemente torcido, pero su pastel da en el blanco. ¡Nuestro diseño "patas para arriba" de zigzag muestra cómo los cumpleaños importantes pueden darle un sacudón!

Molde: "Patas para arriba", pág. 162.
Boquillas: 2, 3, 7, 12, pág. 136-137.
Colores: violeta, rojo intenso, negro, cobre, azul real, marrón, amarillo limón, verde Kelly, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (hombre colgando, número 40), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; decoraciones Sprinkle de popurrí floral, pág. 128; merengue en polvo, pág. 126; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149, papel encerado.

Con anticipación: usando glaseado real y diseños cubiertos de papel encerado, haga el número 40 y el hombre; rellene el número usando la boquilla 12; deje secar. Para el hombre, rellene la camisa, mangas y pantalones con la boquilla 12. Haga una bola para la cabeza con la boquilla 12. Haga el pelo corrido, cejas, puntos para los ojos, boca, manos y dedos con la boquilla 2. Delinee los zapatos con la boquilla 7. Deje secar. Cuando el hombre y el número estén secos, délos vuelta y adhiera los palitos de chupete con glaseado real; deje secar.

Glasee y alise el pastel. Glasee la parte superior de cada "piso" hasta que quede abullonado; espolvoree con confites Sprinkles. Haga bordes de bolas con la boquilla 7. Imprima el mensaje con la boquilla 3. Introduzca el hombre y el número 40. Rinde 12 porciones.



¡Poder de las estrellas!

Apróntese para tomar muchas fotografías. Querrá captar todas las sonrisas cuando el niño o la niña del cumpleaños vea que su pastel tiene como protagonista a su personaje favorito. Los niños sabrán que éste es su día cuando vean que ***Scooby-Doo*** o ***Los Padrinos Mágicos*** aparecen en una tarjeta de reservación de lugar de galleta o ***Spider-Man*** se balancea en un pastel con forma de rascacielos. Nuestras ideas hacen que sea fácil hacer una gran producción con los grandes personajes de hoy en día.

Consulte las instrucciones para los proyectos que se muestran en estas dos páginas en la página 32.





SCOOBY-DOO!

¡Perfectos refrigerios de *Scooby*!

¡Scooby lo ayuda a resolver el misterio de qué servir! Haga magdalenas rápidas y fáciles decoradas con figuras de Scooby y sprinkles con formas.



Molde: muffin estándar, pág. 160.
Boquilla: 1M (2110), pág. 136.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: figuras para fiestas de *Scooby-Doo!*, sprinkles con formas, papelitos para hornear, pág. 191.

Haga un remolino sobre la magdalena usando la boquilla 1M. Espolvoree con sprinkles con formas. Coloque la figura en su lugar. Rinden porciones individuales.

¡*Scooby* en la cumbre!



Galletas: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquilla: 5, pág. 136.
Colores: juego de colores para glaseado de *Scooby-Doo!* (marrón, amarillo, negro, azul verdoso oscuro), pág. 191; rojo intenso, pág. 127.
Recetas: glaseado real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: decoraciones de glaseado de *Scooby-Doo!*, pág. 191; merengue en polvo, pág. 126; cordón de regaliz negro, papel encerado.

Corte galletas utilizando el cortador con forma de círculo del juego; hornee y deje enfriar. Cubra las galletas con glaseado real diluido; deje secar. Coloque las galletas sobre el papel encerado. Utilizando glaseado real concentrado, delinee los reflejos y los nudos de los globos en espiral con la boquilla 5. Introduzca inmediatamente una pieza de 3 ½ pulg. de regaliz en el nudo para la cuerda. Adjunte decoraciones de glaseado con puntos de glaseado con la boquilla 5. Rinden porciones individuales.

Loco por las fiestas



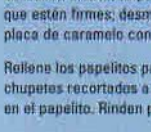
¡Es tan divertido ver una cara amigable en su casa! Los moldes rellenos de chupetes funcionan como centros de mesa o recuerdos.

Molde: mini dulces de *Scooby-Doo!*, pág. 191.
Caramelo: molde para chupetes Party Time, pág. 148; Candy Melts®† en cacao claro, amarillo, azul, rojo, blanco, pág. 146; juego de colores de jardín para caramelo, juego de pinceles decoradores, pág. 147, palitos de chupete de 8 pulg., pág. 149.
También: triángulos de papel pergamino, pág. 134; papelitos para hornear, cinta ondulada colorida, frijoles moteados sin cocinar.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido de verde, negro y rosado, utilizando los colores para caramelo. Moldee una placa de caramelo de *Scooby-Doo!* (pág. 119) de ¼ pulg. de profundidad en la cavidad del molde, usando caramelo derretido en la manga de papel pergamino cortada para rellenar las áreas con detalles. Moldee los chupetes y el caramelo con forma de sombrero de cumpleaños utilizando el método para pintar (pág. 119). Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Adjunte el palito a la parte trasera de la placa de caramelo con caramelo derretido.

Rellene los papelitos para hornear con frijoles e introduzca los chupetes recortados a alturas escalonadas. Coloque la cinta ondulada en el papelito. Rinden porciones individuales.

Scooby con el pastel



¡Scooby no será el único que se emocione con este pastel! Asegúrese de tener a mano más "velas" de palitos de caramelo para que compartan todos los niños.

Molde: *Scooby-Doo!*, pág. 191.
Boquillas: 2, 3, 4, 6, 12, 16, 21, pág. 136-137.
Colores: juego de colores para glaseado de *Scooby-Doo!* (marrón, amarillo, negro, azul verdoso oscuro), pág. 191; amarillo limón, rojo Navidad, durazno cremoso, anaranjado, violeta, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (pastel de pisos), pág. 222, decoraciones sprinkles "Rainbow Jimmies", pág. 128; espátula afilada de 8 pulg., pág. 134; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palito de caramelo, maicena.

Glasee y alise los lados y el fondo del pastel. Coloque las decoraciones sprinkle a los lados del pastel. Marque el diseño del pastel de pisos en la parte superior del pastel. Usando la boquilla 3, delinee a *Scooby-Doo!* y la etiqueta. Usando la boquilla 4, haga la parte blanca de los ojos; haga con puntos las pupilas y las cejas con la boquilla 3. Haga la boca, la lengua, la nariz y las orejas con zigzags con la boquilla 4; alise con el dedo bañado en maicena. Haga la etiqueta con la boquilla 4; alise con el dedo bañado en maicena. Cubra a *Scooby* y el collar con estrellas hechas con la boquilla 16.

Decore el pastel de *Scooby*: delinee y rellene la bandeja con zigzags hechos con la boquilla 4; alise con el dedo bañado en maicena. Glasee y alise los pisos individuales con una espátula; agregue tiras, remolinos y puntos con la boquilla 2 en los pisos correspondientes. Haga remolinos de glaseado con la boquilla 12 en las partes superiores de los pisos; alise suavemente con una espátula. Haga una llama de puntos corridos en un palito de caramelo con la boquilla 6; introdúzcalo en el pastel. Haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Rinde 12 porciones.

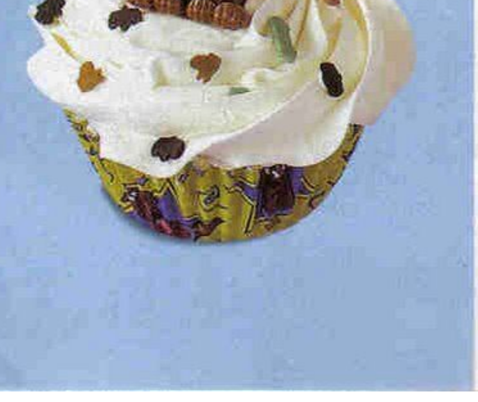
El sueño de *Scooby* se hace realidad



Moldes: 6, 8 x 2 pulg. redondos, pág. 159.
Boquilla: 3, pág. 136.
Colores: verde hoja, amarillo limón, rojo intenso, anaranjado, violeta, azul real, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 96 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125; Cut-Out™ de estrellas y cuadrados, pág. 123.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: vela de *Scooby-Doo!*, pág. 191; Piping Gel, pág. 127; juego de pinceles decoradores, pág. 147; espigas, pág. 214; círculos para pastel de 12 pulg., pág. 217.

Tiña aproximadamente 60 oz. de fondant de verde hoja mezclado con amarillo limón. Pegue dos círculos para pastel de 12 pulg. Unte los círculos con una capa fina de Piping Gel y cubra con fondant; alise con el alisador de fondant Easy-Glide. Prepare pasteles de 2 capas para armar los pisos (pág. 110). Prepare los pasteles para aplicar el fondant (pág. 105); cubra y alise. Tiña 16 oz. de fondant de amarillo, 3 oz. de cada color: rojo, anaranjado y violeta. Con el fondant amarillo, haga bolitas de ½ pulg. de diámetro; adhiera a los bordes inferiores con un pincel húmedo. Estire el fondant rojo, anaranjado, violeta y amarillo hasta un grosor de ⅛ pulg.; corte los regalos y estrellas con los cut-outs medianos; adhiera al pastel con un pincel húmedo. En crema de mantequilla, haga remolinos y puntos en el pastel y en la plancha con la boquilla 3. Con el fondant amarillo, haga cuerdas de ⅛ pulg. de diámetro para las cintas y los moños de los regalos; adhiera con un pincel húmedo. Coloque la vela. Rinde 32 porciones.

†Revestimiento de confitería de marca.





▲ Cara a cara con *Spider-Man*

Galletas: kit para elaborar galletas con caras (Make-A-Cookie) de *Spider-Man*™ (incluye cortador de caras, tubos de glaseado y de gel para decorar, decoraciones de glaseado para ojos), pág. 190; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Receta: masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: bolsas para dulces de *Spider-Man*, pág. 190.

Hornee, glasee y decore las galletas siguiendo las instrucciones del kit. Colóquelas en las bolsas para dulces. Rinden porciones individuales.



▲ Magdalenas con telarañas

Molde: muffin estándar, pág.160.
Boquilla: 1, pág. 136.
Colores: azul real, violeta, negro, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: decoraciones de glaseado de *Spider-Man*, papelitos para hornear estándar, pág. 190.

Glasee y alise las magdalenas. Delinee el diseño de telaraña en la parte superior de algunas magdalenas con la boquilla 1; deje otras comunes. Coloque las decoraciones de glaseado. Rinden porciones individuales.

▸ Spider-Man en las alturas

Este centro de mesa extremadamente alto es el punto cúlmine de un divertido cumpleaños. ¡Cuidado, que los niños se pueden ir en los automóviles de caramelo de gelatina!

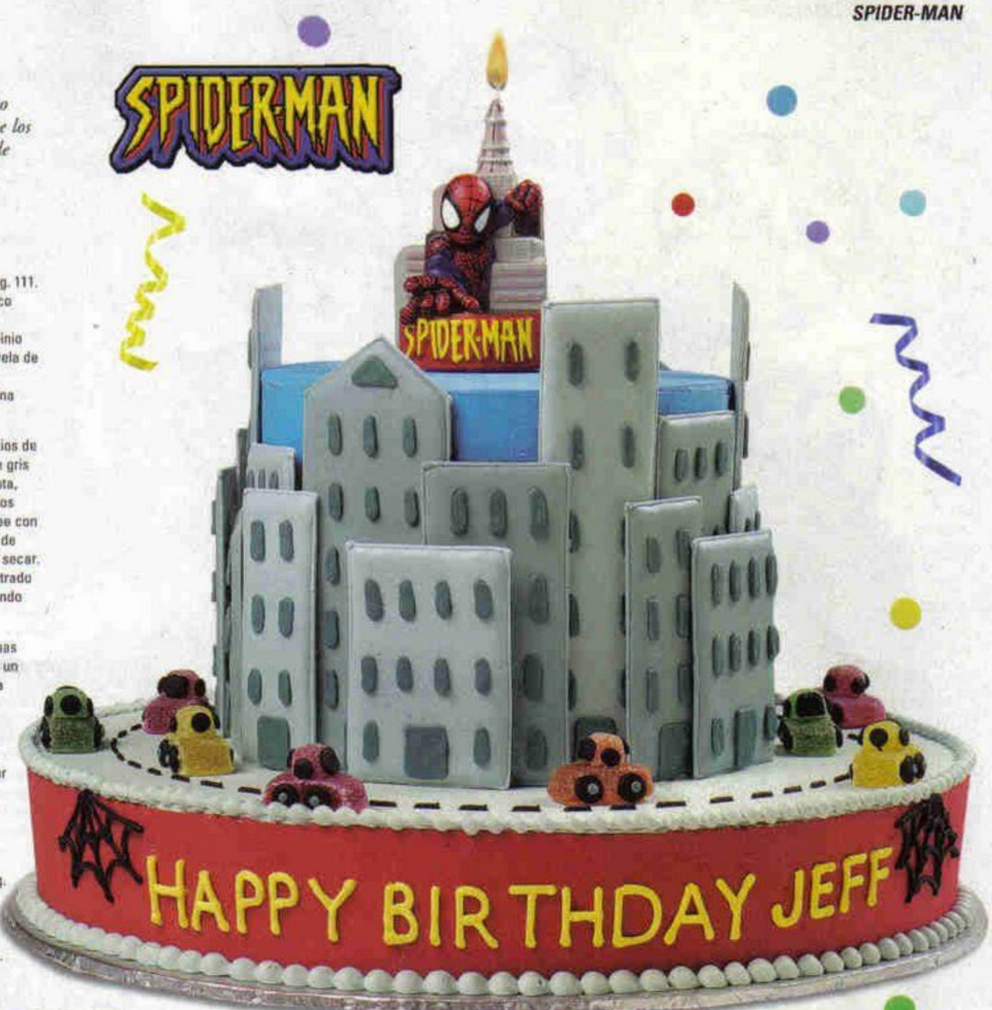
Moldes: 6 x 3 pulg., 12 x 2 pulg. redondos, pág. 159.
Boquillas: 2, 3, 4, 7, pág. 136.
Colores: rojo sin sabor, negro, amarillo dorado, amarillo limón, azul real, pág. 127.
Recetas: crema de mantequilla, glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (edificio con techo en punta, cinco tamaños de edificios), pág. 222; mezcla de flujo de colores, pág. 127; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149; vela de *Spider-Man*, pág. 190; espigas, pág. 214; triángulos de papel pergamino, pág. 134; gotas de especias, caramelos de gelatina redondos, papel encerado.

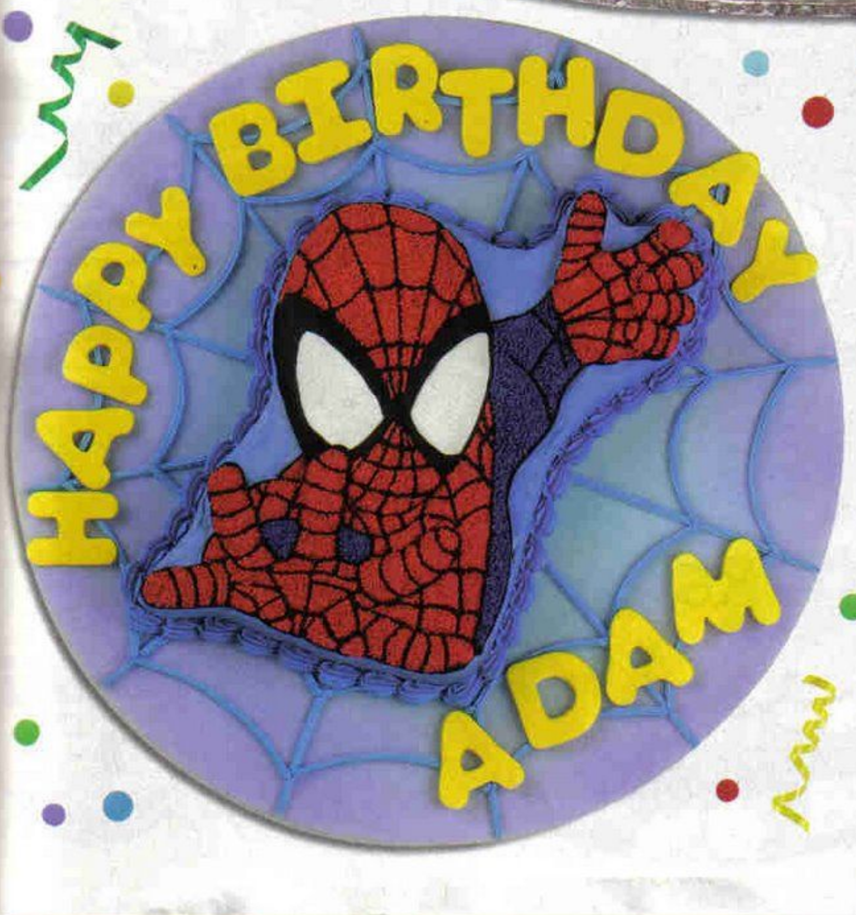
Con anticipación: usando los diseños, haga los siguientes edificios de flujo de colores (pág. 118), haciendo la mitad de cada tamaño de gris claro y la mitad de gris más oscuro. 2 edificios con techo en punta, 4 edificios del tamaño más grande y 6 edificios de cada uno de los tamaños restantes. Haga los diseños en papel encerado y delinee con flujo de colores concentrado con la boquilla 2. Rellene con flujo de colores diluido en una manga de papel pergamino cortada; deje secar. Haga las ventanas y las puertas usando flujo de colores concentrado con la boquilla 4; deje secar. Adhiera los palitos de chupete usando flujo de colores concentrado; deje secar.

Prepare una capa redonda de 12 pulg. (2 pulg. de alto) y dos capas redondas de 6 pulg. (una de 3 pulg. y una de 2 pulg. de alto para un total de 5 pulg. de alto). Glasee y alise con crema de mantequilla y prepare para armar los pisos (ver pág. 110).

Haga los automóviles: corte los lados opuestos de un caramelo de gelatina redondo para crear la forma de un automóvil. Corte horizontalmente a la mitad una gota de especias del mismo color y adhiérala a la parte superior con glaseado. Usando crema de mantequilla, haga las ruedas, los tapacubos y las ventanas con puntos hechos con la boquilla 3.

Haga las líneas de la calle con la boquilla 2. Coloque los automóviles. Coloque los edificios alrededor del pastel de 6 pulg. En el pastel de 12 pulg., haga cuentas alrededor del borde inferior con la boquilla 7 y alrededor del borde superior con la boquilla 4. Escriba el mensaje con la boquilla 4. Haga telarañas con la boquilla 2. Coloque la vela. Rinde 64 porciones.





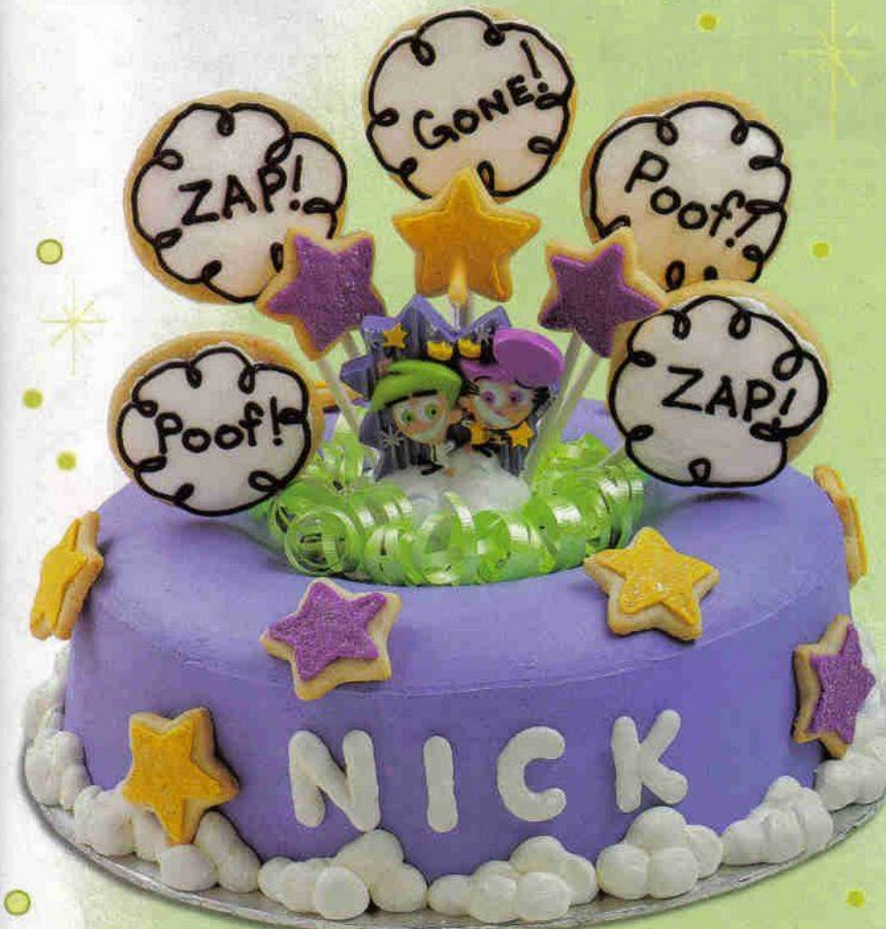
◂ El maestro de las telarañas

La llamativa plancha de telaraña cubierta de fondant es un extraordinario modo de lograr que su pastel luzca más grande e impresionante.

Molde: *Spider-Man*™, pág. 190.
Boquillas: 3, 16, 21, pág. 136-137.
Colores: juego de colores para glaseado de *Spider-Man* (celeste, azul oscuro, rojo, negro), pág. 190; azul real, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.), pág. 122; spray de colores para alimentos Color Mist™ en amarillo, azul, violeta, pág. 126; juego para dividir pasteles, pág. 131; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Piping Gel, pág. 127; juego de pinceles decoradores, pág. 147; cartón grueso o plancha con centro de espuma redondo de 18 pulg., maicena.

Glasee y alise los lados y el fondo del pastel. Delinee el cuerpo y el diseño de telaraña del traje con la boquilla 3. Delinee y rellene las áreas blancas y negras de los ojos con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra el cuerpo, la cabeza, los brazos y las manos con estrellas hechas con la boquilla 16. Deje a un lado.

Aplique el pincel a la plancha redonda de 18 pulg. con una fina capa de Piping Gel; cubra con fondant. Rocíe el área central con Color Mist azul y el área exterior con violeta. Usando el juego para dividir pasteles, divida la plancha en 12 partes. Con crema de mantequilla, haga las cuerdas desde el borde al centro en cada punto de división con la boquilla 16; agregue las líneas curvas con la boquilla 16 para dar el efecto de telaraña. Coloque el pastel en la plancha; haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Usando los cortadores del alfabeto del juego, corte el mensaje de fondant; rocíe las letras con Color Mist amarillo. Pincele con agua la parte de atrás de las letras muy levemente y adhiera a la plancha.
Rinde 12 porciones.



◄ ¡La máquina de cumplir deseos de *Cosmo* y *Wanda*!

Finalmente, Los Padrinos Mágicos le dan a los niños exactamente lo que desean—¡divertidos chupetes de galletas para acompañar al pastel! ¡Es un centro de mesa, un pastel y un soporte para dulces, todo en uno!

Molde: molde de chimenea, pág. 159.
Boquillas: 2, 3, 6, pág. 136.
Colores: juego de colores de glaseado de *Los Padrinos Mágicos* (rosado fuerte y lavanda), pág. 188; amarillo botón de oro, negro, pág. 127.
Galletas: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: vela de *Los Padrinos Mágicos*, pág. 188; palitos de chupete de 8 pulg., pág. 149; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Cake Sparkles™ blancos, pág. 128; Candy Melts®† blancos, pág. 146; bloque de espuma, cinta ondulada (se necesitan 8 yardas), maicena.

Con anticipación: usando los cortadores redondos medianos y de estrella pequeños del juego, corte, hornee y deje enfriar 5 galletas redondas y 15 galletas de estrella (haga de más por si alguna se rompe). Con la boquilla 3, delinee y rellene las galletas (alise con el dedo bañado en maicena). En las galletas de estrella, añada inmediatamente Cake Sparkles. En las galletas redondas, vuelva a delinear y escriba mensajes con la boquilla 2. Deje secar. Adhiera los palitos de chupete a la parte de atrás de 5 galletas redondas y a 3 galletas de estrella usando caramelo derretido. Deje reposar.

Glasee y alise el pastel. Corte el bloque de espuma para colocar en el centro del pastel. Cubra con envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil y coloque. Usando la boquilla 6, haga el borde inferior de nubes e imprima el nombre en un lado del pastel. Introduzca las galletas con palitos dentro del bloque. Adhiera las galletas de estrella restantes al azar sobre el pastel, asegurándolas con puntos de glaseado. Corte cinta ondulada en trozos de 18 pulg., rice y acomode sobre el pastel. Coloque la vela. El pastel rinde 18 porciones; las galletas rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca

► Puf—¡Tienes un año más!

Molde: *Los Padrinos Mágicos*, pág. 188.
Boquillas: 1, 3, 6, 16, pág. 136-137.
Colores: kit de colores de glaseado de *Los Padrinos Mágicos* (verde, rosado fuerte, color piel, lavanda), pág. 188; negro, amarillo botón de oro, celeste, azul real, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; maicena.

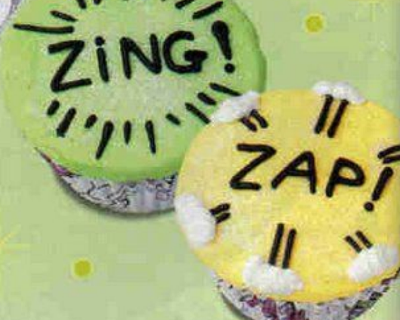
Glasee y alise los lados y el fondo del pastel. Glasee y alise el área de las nubes, y delinee con la boquilla 6. Use la boquilla 3 para hacer lo siguiente: delinee a Cosmo y a Wanda, las coronas, los aretes y las estrellas de las varitas. Delinee y rellene los ojos y los dientes; (alise con el dedo bañado en maicena). Rellene los mangos de las varitas, las cejas, la camisa, la corbata, el arete y el lápiz labial. Cubra el cabello, las caras, las manos, la blusa, las coronas y las estrellas con estrellas hechas con la boquilla 16; repase el área de las narices con más estrellas. Haga estrellas de hilos con la boquilla 1 y delinee círculos al azar sobre el pastel. Escriba el mensaje dentro de la nube con la boquilla 3. Con la boquilla 6, haga el borde inferior de nubes ejerciendo bastante presión y con un movimiento circular. Rinde 12 porciones.



▼ ¡Palabras mágicas!

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Boquilla: 2, pág. 136.
Colores: Juego de colores de glaseado de *Los Padrinos Mágicos* (verde), pág. 188; amarillo limón, azul real, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: papelitos para hornear de *Los Padrinos Mágicos*, pág. 188; Cake Sparkles™ blancos, pág. 128.

Glasee y alise las magdalenas. Escrib las palabras y las líneas de movimien con la boquilla 2. Haga nubes en zigza con la boquilla 2. Espolvoree con Cake Sparkles. Rinden porciones individuales.



▼ ¡Fiesta de medusas con Bob Esponja!

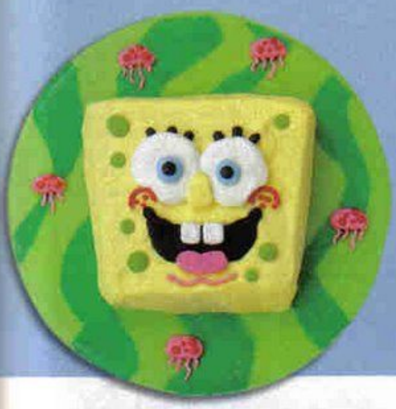
Un círculo para pasteles cubierto de fondant con una escena del mar hecha en esténcil hacen el platillo perfecto para estos mini pasteles de Bob Esponja.

Molde: mini pastel de *Bob Esponja*™, pág. 193.
Boquillas: 1, 2, pág. 136.
Colores: kit de colores de glaseado de *Bob Esponja* (amarillo, rojo, azul), pág. 193; verde hoja, negro, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Brush-On Color™ en amarillo y verde, pág. 124; Cake Stamps geométricos, pág. 123; bandeja de colores, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (fondo de algas marinas), pág. 222; Piping Gel, pág. 127; círculo para pasteles de 6 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; tijeras, papel encerado, maicena.

Con un día de anticipación: tiña 8 oz. de fondant de verde lima (combine verde hoja con amarillo). Pincele el círculo para pasteles con Piping Gel. Amase el fondant y cubra el círculo para pasteles. Trace el diseño sobre el papel y recorte para crear un esténcil de algas marinas. Combine Brush-On Colors en amarillo y verde de la bandeja de colores para crear verde lima oscuro. Coloque el diseño sobre el círculo de fondant; use el sello redondo y Brush-On Color para cubrir las áreas de las algas marinas.

Glasee y alise el mini pastel. Rellene la boca con la boquilla 2 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga los dientes y la boca, las manchas de la esponja, la nariz y los ojos con la boquilla 2 (moldee y alise con el dedo bañado en maicena). Con la boquilla 2, haga las pupilas y puntos corridos para las pestañas. Coloque el pastel sobre el círculo de fondant. Haga las medusas de cuerpo ovalado con la boquilla 2 y líneas ondeadas para las patas con la boquilla 1. Haga puntos con la boquilla 1. Rinden porciones individuales.





▲ ¡Festejando con Bob Esponja!

Molde: *Bob Esponja*™, pág. 193.
Boquillas: 3, 5, 16, 21, pág. 136-137.
Colores: juego de colores de glaseado de *Bob Esponja*™ (azul, rojo, amarillo y marrón), pág. 193; negro, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; maicena.

Glasee y alise los lados y las áreas traseras. Delinee a Bob Esponja, las manchas de la esponja, los rasgos faciales, las manos, los brazos, la camisa, el botón, la faja ancha, el moño, el esmoquin, los pantalones y los zapatos con la boquilla 3. Haga las manchas de la esponja, el blanco de los ojos, el iris, las pupilas, el interior de la boca, la lengua, los dientes, la camisa, los puños y los botones con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga el moño y la faja con la boquilla 5 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra la esponja, las manos, el esmoquin, los zapatos y los pantalones con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el borde inferior de estrellas con la boquilla 21. Rinde 12 porciones.



▲ Tarjetas de ubicación de galletas

Galletas: cortador de plástico con forma de pez, juego de cortadores de plástico Nesting de ositos de peluche, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 1, 2, 5, pág. 136.
Colores: kit de colores de glaseado de *Los Padrinos Mágicos* (color piel), pág. 188; negro, amarillo botón de oro, azul real, celeste, violeta, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: Cake Sparkles™ blancos, pág. 128; decoraciones de glaseado de *Los Padrinos Mágicos*, pág. 188; cordón de regaliz negro.

Tiña de violeta una porción de masa de galletas de osos-"personas". Corte un oso y un pez con los cortadores más pequeños, y dos soportes de caballete triangulares de 2 x 2 x 1 ½ pulg. para cada tarjeta de ubicación de galleta. Hornee y deje enfriar. Para el nombre en las galletas, glasee y alise la galleta de pez. Haga las nubes con la boquilla 5, inmediatamente espolvoree con Cake Sparkles. Agregue el nombre y las líneas con la boquilla 2. Para *Wanda* y *Cosmo*: en las galletas de oso, haga la ropa y delinee los brazos con la boquilla 2 y las manos izquierdas con la boquilla 1. Corte un pequeño trozo de regaliz para la varita, coloque en la mano derecha y haga los dedos con la boquilla 1. Haga las alas con la boquilla 2. Adhiera la decoración de glaseado de estrella en el extremo de la varita y la decoración de glaseado de cara al cuerpo con puntos de glaseado. Adhiera las galletas y añada los soportes de los caballetes con puntos de glaseado. Rinden porciones individuales.



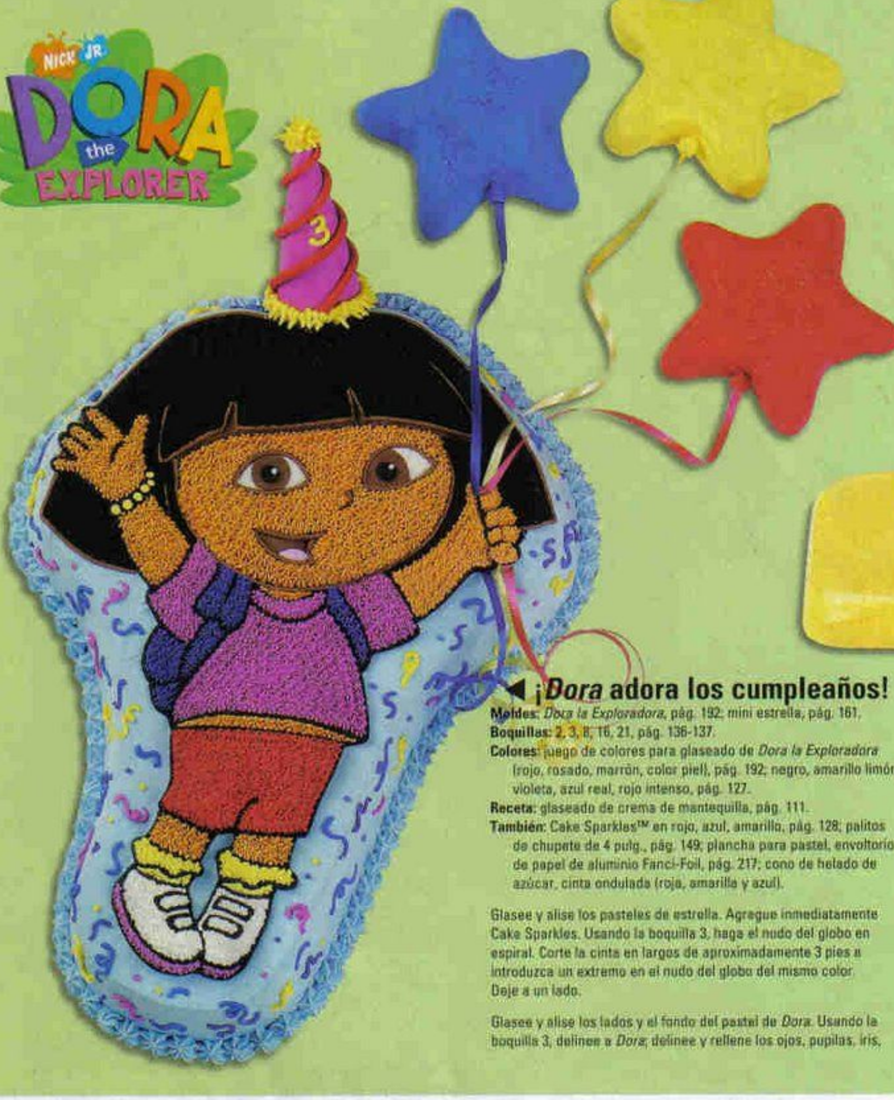


▶ Varitas locas

Galletas: cortador de plástico con forma de estrella, pág. 142; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquilla: 3, pág. 136.
Colores:* amarillo limón, amarillo dorado, pág. 127.
Recetas: glaseado real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: decoraciones de glaseado de *Los Padrinos Mágicos*™, pág. 188; Cake Sparkles™ amarillos, pág. 128; merengue en polvo, pág. 126; regaliz negro torneado.

Corte, hornee y deje enfriar las galletas. Cubra con glaseado real diluido (pág. 118); espolvoree inmediatamente con Cake Sparkles y deje enfriar. Adhiera las decoraciones de glaseado y el regaliz con la boquilla 3 y glaseado real concentrado. Deje secar. Rinden porciones individuales.

***Nota:** Combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el tono que se muestra.

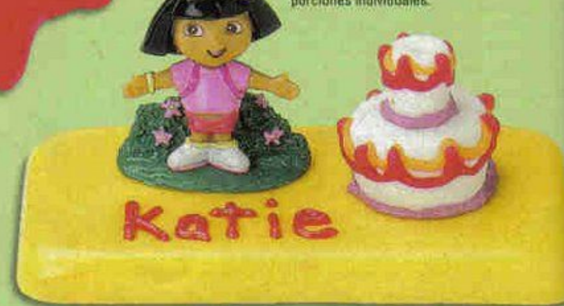


▼ ¡Explora con *Dora*!

¡Una figura de Dora y un "pastel" de malvaviscos dan fama instantánea a esta simple placa de caramelo!

Molde: mini hogaza, pág. 160.
Caramelo: Candy Melts** amarillo, anaranjado, rojo, lavanda, pág. 146.
También: triángulos de papel pergamino, pág. 134; figura para fiestas de *Dora*, pág. 192; malvaviscos (tamaños normal y mini).

Moldee la placa de caramelo (pág. 119) de ¼ pulg. de profundidad en el molde de mini hogaza. Usando caramelo derretido, adhiera los malvaviscos normales a la placa y los mini malvaviscos a la parte superior. Usando caramelo derretido en la manga de papel pergamino cortada, decore el "pastel" de malvaviscos con guirnaldas y delineados. Escriba el nombre en la placa. Coloque la figura. Rinden porciones individuales.



◀ ¡*Dora* adora los cumpleaños!

Moldes: *Dora la Exploradora*, pág. 192; mini estrella, pág. 161.
Boquillas: 2, 3, 8, 16, 21, pág. 136-137.
Colores: juego de colores para glaseado de *Dora la Exploradora* (rojo, rosado, marrón, color piel), pág. 192; negro, amarillo limón, violeta, azul real, rojo intenso, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: Cake Sparkles™ en rojo, azul, amarillo, pág. 128; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cono de helado de azúcar, cinta ondulada (roja, amarilla y azul).

Glasee y alise los pasteles de estrella. Agregue inmediatamente Cake Sparkles. Usando la boquilla 3, haga el nudo del globo en espiral. Corte la cinta en largos de aproximadamente 3 pies a introduzca un extremo en el nudo del globo del mismo color. Deje a un lado.

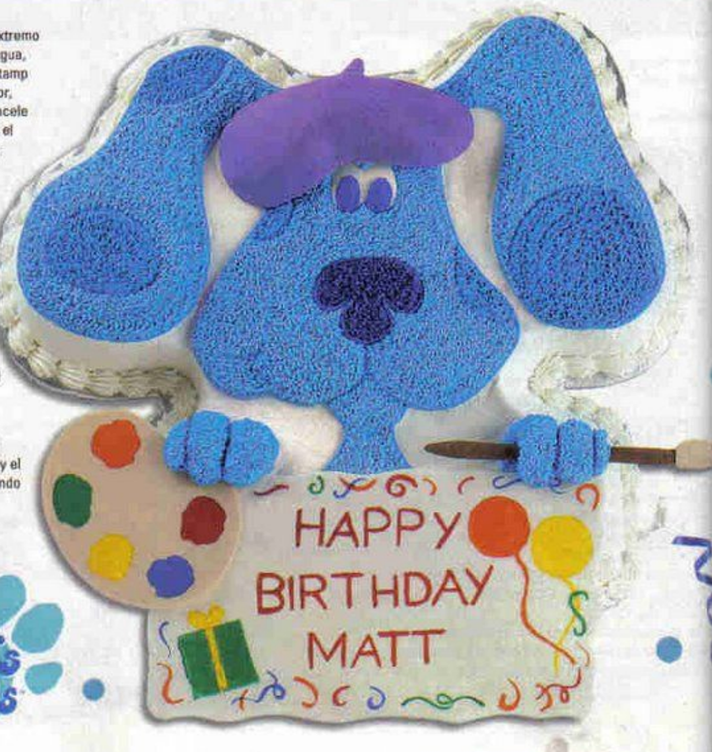
Glasee y alise los lados y el fondo del pastel de *Dora*. Usando la boquilla 3, delinee a *Dora*; delinee y rellene los ojos, pupilas, iris, boca, lengua y brazalete; alise con el dedo bañado en maicena. Añada con puntos los reflejos de los ojos con la boquilla 2. Cubra a *Dora*, la ropa, los zapatos y la mochila con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga puntos, cintas y líneas a los lados y fondo del pastel con la boquilla 2. Forme el borde inferior de estrellas con la boquilla 21. Haga el sombrero de fiesta: recorte el cono de azúcar de 3 ½ pulg. de largo, glasee y alise. Haga la línea en espiral desde la punta al extremo abierto con la boquilla 8. Agregue los flecos corridos en la punta y en el extremo abierto con la boquilla 3. Haga el número con la boquilla 3. Introduzca el palito de chupete en la parte superior de la cabeza. Coloque el sombrero sobre el palito. Arregle los pasteles de globos con forma de estrella alrededor del pastel de *Dora*, junte las cintas y colóquelas en la mano de *Dora*; repase los dedos con estrellas hechas con la boquilla 16 para adherir. Enrule los extremos de las cintas. Rinde 15 porciones.

▶ Las aventuras artísticas de *Blue*

Molde: *Las Pistas de Blue* pág. 199.
Boquillas: 3, 16, 21, pág. 136-137.
Colores: juego de colores para glaseado de *Las Pistas de Blue* (azul, celeste, azul oscuro y púrpura), pág. 199; violeta, marrón, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Brush-On-Color™ en rojo, amarillo, azul, anaranjado y verde, pág. 124; Cake Stamps geométricos, pág. 123; bandeja de colores, juego de pinceles, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (placa, boina, paleta), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Gum Tex™ Karaya, pág. 125; triángulos de papel pergamino, pág. 134; palitos de galleta de 6 pulg., pág. 143; maicena, malvaviscos grandes, cuchillo para pelar.

Con anticipación: haga la paleta, la boina y la placa de fondant. Tiña una pelotita de 1 ½ pulg. de marrón claro para la paleta, una pelotita de 1 ½ pulg. de violeta para la boina; use una bolita blanca de 2 ½ pulg. para la placa. Estire y corte piezas usando los diseños; deje secar. Haga el pincel. Para el mango, tiña una bolita de fondant de 1 pulg. de marrón, estire hasta 5 ½ pulg. de largo. Para el extremo del pincel, tiña una bolita de fondant de ¾ pulg. de tostado, moldee una lágrima de 1 ½ pulg. de largo. Marque con el cuchillo para simular cerdas. Con el pincel, haga un orificio en el extremo grande de la lágrima, pincele el interior con agua, introduzca el mango. Deje secar. Usando el stamp (sello) redondo y el cuadrado y Brush-On Color, imprima los globos y el regalo en la placa. Pincele las cuerdas de los globos, la cinta del regalo, el mensaje y los enrulados en la placa; agregue pintura a la paleta. Corte la plancha para el pastel. Usando el molde como diseño, extienda la parte inferior para que calce con la parte que sobresale de la placa. Envuelva en papel de aluminio. Glasee y alise los lados y las áreas traseras. Delinee el cuerpo y los rasgos faciales de *Blue* con la boquilla 3. Rellene los ojos y pupilas con puntos hechos con la boquilla 3, alise con el dedo bañado en maicena. Cubra a *Blue* con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada conchas con la boquilla 21 alrededor del borde inferior.

Coloque la boina, la placa (sostenga con malvaviscos), la paleta (introduzca palitos de galleta en ángulo en el pastel para sostener) y el pincel; asegure con puntos de glaseado. Usando la boquilla 3, delinee las patas y repase con estrellas hechas con la boquilla 16. Rinde 12 porciones.



▶ Un día floral

olde: *Barbie*™, pág. 194.
quillas: 21, 349, pág. 137.
olor: verde hoja, pág. 127.
aramelo: Candy Melts®* blanco (2 paq.), amarillo, pág. 146; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 147; molde de caramelo de rosas en flor, pág. 148.
ceta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
mbién: plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

n anticipación: haga el aramelo. Haga 3 placas e caramelo de flores o a la vez) y una ca de caramelo de do (pág. 119) enando las dades del molde de rbie™ por la mitad. e al refrigerador a que estén firmes; smolde. Moldee 15 as de caramelo violeta de amarillo usando el de. Lleve al refrigerador hasta estén firmes; desmolde.

ee y alise el pastel. Si es necesario, rte las áreas de flores del pastel las placas. Coloque las placas de s y del vestido. Adhiera el molde hacer caras (que se incluye con olde) con glaseado. Al azar, era rosas de caramelo al vestido caramelo derretido.

a conchas invertidas en el borde or con la boquilla 21. Adhiera sas de caramelo con glaseado. a hojas en las rosas con la lla 349. Rinde 12 porciones.

stimiento de confitería de marca.





▲ Tu corazón está con *Barbie*™

Galletas: cortador de plástico con forma de corazón, pág. 142; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquilla: 2, pág. 136.
Color: rosa, pág. 127.
Recetas: glaseado real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: decoraciones de glaseado de *Barbie*™, pág. 194; merengue en polvo, pág. 126.

Corte, hornee y deje enfriar las galletas con forma de corazón. Cubra con glaseado real diluido (pág. 118); deje secar. Usando glaseado real concentrado, escriba los nombres con la boquilla 2. Adjunte decoraciones de glaseado con puntos de glaseado. Rinden porciones individuales.



▶ ¡La sorpresa de Blue!

des: brazo gitano de 10 ½ x 15 ½ x 1 pulg., rejilla para enfriar, pág. 160.
amelo: Candy Melts®* blanco, pág. 146; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 147.
bién: figuras para fiestas de *Las Pistas de Blue*™, pág. 199; triángulos de papel pergamino, pág. 134; papel encerado.

e el pastel en cuadrados de 1 ½ pulg. Usando colores para melo, tiña el caramelo derretido de violeta, amarillo y anaranjado. a los pasteles con caramelo violeta; lleve al refrigerador para ecer. Usando el caramelo amarillo y anaranjado en las mangas pel pergamino cortada, haga las cintas y remolinos. Deje en el gerador para que se endurezca. Coloque la figura en su lugar. en porciones individuales.



▶ Pétalos rosados

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Colores: rosa, verde hoja, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de la naturaleza, pág. 123; alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: decoraciones de glaseado de *Barbie*™, pág. 194.

Glasee y alise las magdalenas. Arréglelas formando una flor; coloque la decoración de glaseado de *Barbie*™ en la magdalena del centro. Tiña el fondant de verde. Estire una bolita de 1 ½ pulg.; corte 2 hojas usando cut-out. Usando la rueda con borde recto del cortador/artículo para grabados, imprima las nervaduras. Para el tallo, amase un tronco de fondant de ¼ pulg. de diámetro x 8 pulg. de largo. Colóquelo entre las magdalenas en forma curva; coloque las hojas. Cada magdalena rinde porciones individuales.



◀ Cantos de pajaritos en el balcón

Moldes: *Princesa de Disney*, pág. 196; plancha de 12 x 18 x 2 pulg., pág. 158; mini hogaza, pág. 160.
Boquillas: 1, 2, 3, 12, 14, 32, 45, pág. 136-137.
Colores: juego de colores de glaseado de *Princesa de Disney* (se usan azul, rosado, amarillo), pág. 196; negro, violeta, marrón, pág. 127.
Caramelo: Candy Melts®† en blanco (2 paq.), pág. 146; juego de colores primarios para caramelo, pág. 147.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (azulejos, volutas, arco de la ventana), pág. 222; pilares ocultos (2 paq.), pág. 215; merengue en polvo, pág. 126; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; maicena.

Con anticipación: haga la placa de caramelo (pág. 119). Derrita caramelo blanco, vierta para la parte de arriba del cartel, en la sección inferior del molde. Lleve al refrigerador hasta que esté firme. Usando color para caramelo, tiña el caramelo restante de anaranjado claro para el color de la piel. Vierta en el molde, para dar forma a la cara y al cuerpo. Lleve al refrigerador hasta que esté firme. Decore la placa con glaseado real: delinee el cartel con la boquilla 3. Cubra el vestido, los guantes y la vincha con estrellas hechas con la boquilla 14. Haga el cabello con la boquilla 12 y los aretes con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga los ojos y la boca con la boquilla 2 (alise con el dedo). Agregue puntos para las pupilas con la boquilla 2 y delinee los labios; haga el destello de los ojos con la boquilla 1. Agregue las pestañas en hilos con la boquilla 1 y las cejas con la boquilla 2. Haga la gargantilla con la boquilla 3, alise con golpecitos. Agregue el nombre con la boquilla 3, y puntos con la boquilla 2, dentro del cartel.

Con anticipación: haga las galletas. Trace el diseño de los azulejos con un mondadientes sobre la masa para galletas amasadas; corte, hornee y enfríe las galletas. Usando glaseado real, delinee y rellene con zigzags con la boquilla 3 (alise con golpecitos, con el dedo bañado en maicena). Haga puntos con la boquilla 2 para los ojos; haga las patas y el pico. Repase la parte de arriba del pico. Deje a un lado.

Hornee y enfríe un pastel de una capa (de 2 pulg. de alto) y 4 pasteles de mini hogaza (1½ pulg. de alto). Trace el diseño del arco de la ventana (al revés para el lado opuesto) en el extremo superior, y recorte el pastel en las marcas. Coloque los pasteles de mini hogaza en el extremo opuesto; recorte el sobrante para que calce. Glasee y alise el pastel con glaseado de mantequilla. Trace el diseño de volutas en la sección inferior, y hacia abajo por los lados del pastel. Delinee con la boquilla 3. Encierre las volutas con bordes de banda, por arriba y por abajo, con la boquilla 45. Agregue las cortinas con hilos, con la boquilla 32. Delinee el marco de la ventana con bandas hechas con la boquilla 45. Agregue bolitas con la boquilla 12 para hacer los nudos que recogen las cortinas.

Corte ocho pilares ocultos de 3½ pulg. de largo para sostener la placa. Introduzca 6 pilares espaciados en forma pareja, en el centro, y luego introduzca 2 cerca de la parte inferior, donde colocará el cartel. Coloque la placa y las galletas de azulejos, sujetando las galletas con puntos de glaseado si fuera necesario. Rinde 76 porciones.

DISNEY PRINCESS



▶ Princesa por un día

Moldes: casa vertical, pág. 163; 10 x 2 pulg. cuadrado, 6 x 2 pulg. Redondo, pág. 158.
Boquillas: 2, 3, 6, 32, 45, 47, 225, 349, pág. 136-137.
Colores: juego de colores de glaseado de *Princesa de Disney* (se usan amarillo, azul, rosado), pág. 196; amarillo limón, rojo intenso, verde Kelly, marrón, negro, violeta, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (puerta y ventanas del castillo, volutas), pág. 222; vela de *Princesa de Disney*, pág. 196; espigas de plástico y de madera, pág. 214; planchas para pasteles de 13 x 19 pulg.; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 8 pulg., pág. 149; merengue en polvo, pág. 126; regla, bloque de espuma, conos de helado de azúcar (se necesitan 3), maicena, mondadientes.

Con anticipación: usando glaseado real y la boquilla 225, haga 50 flores de gota rojas y 36 rosadas fuerte (haga de más por si alguna se rompe) y deje secar. Usando glaseado real, decore 3 torrecillas de conos de azúcar (pág. 116).

Hornee y enfríe un pastel cuadrado y otro redondo de una capa, y el pastel de casa (use masa de textura firme para la casa). Corte el pastel redondo a la mitad y coloque al frente del pastel cuadrado (use la mitad que queda para rebanadas adicionales). Glasee y alise el pastel de base con crema de mantequilla y prepárelo para armar el castillo (vea la pág. 110). Decore el castillo: coloque el pastel de casa sobre una plancha aparte, cubierta con papel de aluminio. Recorte los aleros. Glasee y alise el pastel. Corte espigas de plástico: dos de 7 pulg. de largo, una de 7½ pulg. de largo. Cubra las espigas con líneas con la boquilla 47 (lado liso hacia arriba), dejando 4½ pulg. sin glasear en el extremo inferior de una espiga de 7½ pulg. y una de 7 pulg. (para insertar en la parte superior del techo) y dejando 2 pulg. sin glasear en el extremo inferior de la segunda espiga de 7 pulg. (para insertar como torrecilla lateral). Golpee suavemente con el dedo bañado en maicena. Inserte las espigas en el techo. Cubra los aleros con bandas hechas con la boquilla 45; agregue tejas de banda sobre el techo con la boquilla 45, comenzando desde el borde inferior y superponiendo cada fila a medida que sube. Agregue una hilera de tejas de banda con la boquilla 45 en la cumbre del techo. Marque la puerta y la ventana del frente del castillo con un mondadientes. Rellene las persianas con la boquilla 6, alise con el dedo bañado en maicena; delinee con la boquilla 6. Rellene la puerta y las ventanas con zigzags, con la boquilla 3 (alise con pequeños golpecitos con el dedo bañado en maicena). Agregue las cortinas con hilos, con la boquilla 3. Con la boquilla 6, rellene el área alrededor de la puerta y alise; delinee el área de la puerta con la boquilla 6. Rellene la ventana azul con la boquilla 3, alise. Delinee y rellene los paneles de la ventana con la boquilla 2. Haga ladrillos de banda con la boquilla 45 en el frente. Coloque el pastel de castillo sobre el pastel de base. Inserte la espiga que hace de torrecilla lateral en el pastel de base. Rellene la ventana de la torrecilla lateral con la boquilla 3, alise con el dedo, y luego delinee. Retire los palitos de chupete de los conos de azúcar. Coloque glaseado en los extremos de las espigas del techo del castillo y coloque las torrecillas de cono. Haga un borde de cuentas alrededor de la parte inferior del castillo con la boquilla 6. Decore la base del pastel: trace el diseño de las volutas en el frente con un mondadientes. Delinee con la boquilla 3. Agregue bandas en los bordes superior e inferior con la boquilla 45. Haga una flor de lis en cada lado con la boquilla 32. Haga ramitas de enredadera a los lados del pastel, y por atrás con la boquilla 2. Adjunte flores de gota a las flores de lis y a las ramitas de enredadera con puntos de glaseado. Añada hojas con la boquilla 349. Imprima el nombre con la boquilla 3; coloque la vela. Rinde 54 porciones.



◀ Tratamiento real

Moldes: antiadherente para muffin común, de 6 cavidades; molde antiadherente pequeño para galletas, pág. 157.
Caramelo: Candy Melts®† blanco, pág. 146; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 147.
También: libro de diseños 2005 (fondo), pág. 222; muñecos de fiesta de *Princesa de Disney*, pág. 196; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; mentas con forma de almohadillas, pág. 219; triángulos de papel pergamino, pág. 134; papel encerado.

Con colores de caramelo, tiña porciones de caramelo derretido blanco de azul claro, azul oscuro, violeta, amarillo y rosado. Moldee una caparazón de caramelo (pág. 119) y un plato de caramelo en un molde de muffin; refrigere hasta que estén firmes, desmolde. Usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, haga bandas alrededor de los bordes superior e inferior, y volutas en los lados; deje secar. Para hacer la tapa, coloque el cortador redondo mediano en el molde para galletas, llene a ¼ de profundidad con caramelo derretido. Lleve al refrigerador hasta que esté firme; desmolde. Para el fondo, delinee y rellene el molde cubierto con papel encerado con caramelo derretido en una manga de papel pergamino; refrigere hasta que esté firme. Delinee con caramelo amarillo derretido; deje secar. Haga cortinas rosadas; refrigere hasta que estén firmes.

Adjunte la muñeca a la tapa con caramelo derretido. Para hacer el caballete para el fondo, use 2 bordes de oblea Candy Melts para hacer una forma rectangular; adhiera a la parte de atrás con caramelo derretido. Llene el plato con caramelos de menta y coloque la tapa. Rinden porciones individuales.



▲ Galletas para su majestad

Galletas: juego de cortadores de plástico Nesting de corazones, pág. 142; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 1, 3, 101s, 349, pág. 136-137.
Colores: juego de colores de glaseado de *Princesa de Disney* (rosado), pág. 196; verde hoja, pág. 127.
Receta: glaseado real, pág. 111, masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: merengue en polvo, pág. 126; clavo para flores, pág. 134; decoraciones de glaseado de Princesa de Disney, pág. 196; papel encerado.

Con anticipación: con el clavo para flores, haga 10 rosas con la boquilla 101, con bases hechas con la boquilla 3, para cada galleta grande de corazón. Haga de más por si alguna se rompe, y deje secar.

Con el cortador más grande y el más chico, corte, hornee y enfríe galletas de corazón. Cubra con glaseado real diluido (pág. 118); deje secar. Haga ramitas de enredadera sobre los corazones grandes con la boquilla 1. Adjunte las rosas con puntos de glaseado. Añada hojas con la boquilla 349. Adjunte la decoración de glaseado con un punto de glaseado. Rinden porciones individuales.

▶ ¡*Mickey* envió flores!

lde: Ratona Minnie pág. 197.
quillas: 2, 3, 6, 16, 104, 131, 225, 349, 352, pág. 136-137.
ores*: juego de colores de glaseado del ratón *Mickey* (negro, durazno *Mickey* y cobre), pág. 197; rosa, violeta, amarillo limón, amarillo dorado, verde hoja, pág. 127.
cetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
mbién: libro de diseños 2005 (bolso de *Minnie*, fondo del ramo), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; clavo para flores, pág. 134; merengue en polvo, pág. 126; palitos de galleta de 6 pulg., pág. 143; papel encerado, mondadientes, cuchillo para manualidades, maicena.

anticipación: usando glaseado real, haga 10 rosas de cinta con la uilla 104 (pág. 115). Haga flores de gota rosadas con la boquilla 131 oletas con la boquilla 225, 25 de cada una, ambas con centros de to amarillos hechos con la boquilla 2. Haga flores de más, de todos tipos, por si alguna se rompe, y déjelas secar.

ce los diseños del bolso y del fondo del ramo sobre la masa de leta con un mondadientes; recorte con el cuchillo. Hornee y deje friar. Glasee y alise el bolso de galleta con crema de mantequilla; inee y agregue un punto para el botón con la boquilla 3. Glasee lise el fondo del ramo; coloque las rosas de cinta y agregue hojas la boquilla 352. Deje a un lado.

corte la porción elevada de la parte de arriba del pastel en la mano uierda de *Minnie*. Glasee y alise los lados y el fondo del pastel. Con oquilla 3, delinee a *Minnie*, el vestido, los zapatos, el moño, los antes y los rasgos faciales. Haga los ojos, la boca, la lengua y la iz, alise con el dedo bañado en maicena. Cubra a *Minnie*, el moño, vestido, los zapatos y los guantes con estrellas, con la boquilla 16. la mano cerrada que sostiene las flores con líneas, con la uilla 3, y con estrellas hechas con la boquilla 16. Delinee los tallos la boquilla 3. Coloque las flores de gota alrededor del pastel. da hojas con la boquilla 349. Haga cuentas alrededor del borde rior con la boquilla 6. Inserte los palitos de galleta a los lados del tel para sostener la galleta del ramo. Coloque el bolso y el ramo de leta sobre el pastel, sujetándolos con puntos de glaseado. Delinee mango del bolso con la boquilla 3. Rinde 12 porciones.

ta: combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el tono usado.



DISNEY MINNIE MOUSE

†Revestimiento de confitería de marca.

▼ Un picnic con *Pooh*

Moldes: juego de *Pooh* vertical, pág. 197; plancha de 11 x 15 x 2 pulg., pág. 158; mini hogaza, pág. 160.

Boquillas: 2, 3, 4, 8, 16, 224, 352, pág. 136-137.

Colores: juego de colores de glaseado de *Pooh* (dorado *Pooh*, rojo, azul real, negro), pág. 197; verde Kelly, marrón, violeta, rosado, amarillo limón, pág. 127.

Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.

También: libro de diseños 2005 (arbustos grandes y pequeños, mango de la cesta), pág. 222; juego de cortadores de bichos amigos, pág. 140; merengue en polvo, pág. 126; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio, pág. 217; triángulos de papel pergamino, pág. 134; espigas de plástico, pág. 214; papel encerado, cordón de regaliz negro, maicena, mondadientes.

Con anticipación: usando glaseado real, haga lo siguiente (pág. 118): 2 racimos de uvas usando la boquilla 2, 4 y 352; 6 fresas usando las boquillas 2, 8 y 352; 7 bananas usando la boquilla 3 y 8, 10 cerezas usando las boquillas 2 y 8. Deje secar todo completamente. Haga el mango de la cesta. Cubra el diseño con papel encerado; usando glaseado real, haga un cuerda sobre el diseño con la boquilla 3; deje secar. Dé vuelta el mango y repita del otro lado; deje secar. Usando glaseado real, haga 40 flores de gota amarillas, 40 rosadas y 40 violetas con la boquilla 224 y puntos centrales blancos con la boquilla 3. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Usando los diseños y la masa de galletas, corte 1 arbusto grande y 1 pequeño; corte 1 mariposa usando el cortador del juego. Hornee y deje enfriar. Glasee y alise los arbustos de galleta con crema de mantequilla y coloque las flores de gota. Delinee y rellene la mariposa con la boquilla 2 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga el cuerpo con la boquilla 3, adhiera las antenas de regaliz con glaseado.

Hornee y deje enfriar el pastel de *Pooh*, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Coloque a Pooh en una plancha para pastel forrada con papel de aluminio, córtelo para que se adapte. Glasee y alise la parte interior de las patas y de las orejas. Delinee las orejas, las cejas, la boca, la camiseta y el tarro de miel con la boquilla 3; rellene la nariz y los ojos con la boquilla 3; alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena. Cubra el cuerpo, la camiseta y el tarro de miel con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga la miel e imprima el mensaje con la boquilla 3.

Glasee y alise el pastel de 2 capas (de 3 pulg. de alto). Coloque las espigas donde Pooh se va a sentar. Marque cuadrados de 2 1/2 pulg. de ancho x 2 1/2 pulg. de alto sobre la parte superior del pastel con el mondadientes; cubra con estrellas hechas con la boquilla 16. Divida el frente en tercios, no decore la parte trasera, marque los lados cortos a la mitad. Marque 1 1/2 pulg. hacia abajo desde el borde superior y haga guirnaldas de zigzags con la boquilla 16; adhiera las flores de gota. Haga pasto corrido sobre el borde inferior con la boquilla 16.

Para hacer la cesta, glasee y alise el pastel de mini hogaza. Usando la boquilla 3, haga tejido de canasta en los lados del pastel y una cuerda sobre el borde inferior. Adhiera el mango a la cesta con crema de mantequilla y coloque la fruta. Adhiera la mariposa de galleta al arbusto grande con crema de mantequilla; adhiera los arbustos a la parte trasera del pastel. Posicione a *Pooh* y a la cesta.
Rinde 72 porciones.



DISNEY MICKEY MOUSE

▶ ¡*Mickey* envuelto en la diversión!



Moldes: 10 x 14 x 2 pulg., cuadrado, pág. 159; cara de *Mickey*, pág. 197.
Boquillas: 2, 3, 16, pág. 136.
Colores: negro, amarillo limón, rojo intenso, violeta, verde Kelly, azul real, pág. 127.
Caramelo: Candy Melts®† blancos (se necesitan 3 paquetes), pág. 146; juego de colores primarios para caramelo, pág. 147; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 168 oz.), pág. 122; Cake Stamps geométricos, pág. 123; Brush-On Color™ en rojo, anaranjado, verde, azul, amarillo, rosado, púrpura, pág. 124; alisador de fondant Easy-Glide, cortador/artículo para grabados, juego de pinceles, bandeja de colores, pág. 125.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (manos, etiqueta, papel rasgado), pág. 222; espigas de plástico, pág. 214; juego para formar de flores, pág. 134; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cono de azúcar, cuchillo para manualidades, sorbitos de plástico, papel encerado, rodillo, maicena, tijeras.

Con anticipación: haga la placa de caramelo de *Mickey* (pág. 119) en el molde de cara, usando caramelo teñido de color piel con color de caramelo anaranjado. Haga las piezas de fondant: Tiña el fondant de la siguiente manera: 72 oz. de amarillo y 72 oz. de violeta, 6 oz. de negro y 6 oz. de rojo, 3 oz. de azul y 1 oz. de verde. Amase el fondant blanco restante; usando los diseños, corte 2 manos y una etiqueta para regalo. Haga un orificio en la etiqueta usando el sorbito. Deje secar las piezas sobre una superficie espolvoreada con maicena. Remueva 10 oz. de fondant amarillo y mezcle con 1 cucharadita de Gum-Tex.

Amase el fondant/mezcla de Gum-Tex amarillo; usando el diseño, corte 24 trozos de papel rasgado, deje secar sobre formadores de flores grandes cubiertos con papel encerado y espolvoreados con maicena. Haga los brazos y decore las manos (pág. 117).

Prepare tres pasteles de 10 pulg. de 1 capa, cada uno de 2 pulg. de alto, y un pastel de 14 pulg. de 2 capas, de 3 pulg. de alto, para armar los pisos (pág. 110). Prepare los pasteles para aplicar el rolled fondant (pág. 105); cubra y alise. Usando Brush-On Color y Cake Stamps, imprima estrellas al azar sobre el pastel de 10 pulg. y globos sobre el pastel de 14 pulg. Pinte las cintas y las cuerdas de los globos con el pincel redondo; pinte puntos de confites con el pincel plano. Corte 4 cintas de fondant rojo de 8 x 1 pulg. de ancho; adhiera con un pincel húmedo. Coloque el pastel de 10 pulg. sobre el pastel de 14 pulg. Para el sombrero, cubra el cono de azúcar con fondant azul. Corte una tira de fondant amarillo de $^3/_8$ x 17 pulg. de largo y adhiera diagonalmente al cono con un pincel húmedo. Para el pompón corte una tira de fondant verde de 1 x 4 pulg. de largo, enrolle a lo largo y recorte el extremo con tijeras para hacer flecos; adhiera a la parte superior del cono con un pincel húmedo.

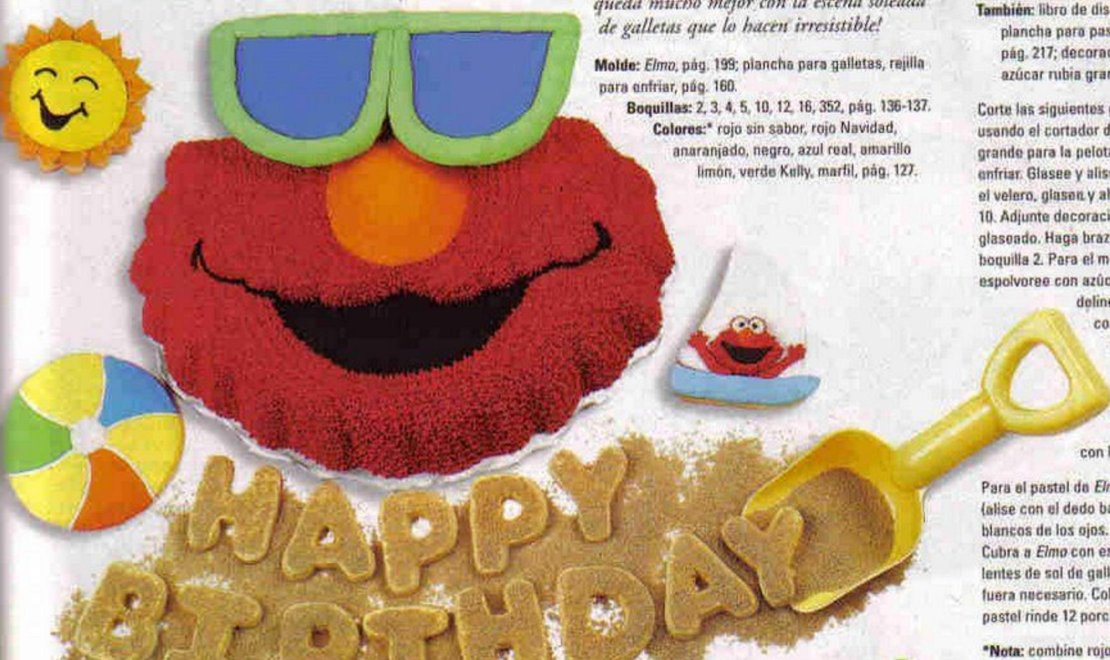
Adhiera el palito de chupete a la parte de atrás de la cabeza con caramelo derretido, extendiendo 2 pulg. en la parte superior; deje reposar y coloque el sombrero sobre el palito. Para el borde de la etiqueta para regalo, corte una tira de fondant azul de $^1/_4$ x 13 pulg. de largo, corte una tira de 8 pulg. de largo para la cinta que cuelga; imprima el diseño con el borde punteado del artículo para grabados. Pincele levemente el borde y la cinta con agua y adhiera a la etiqueta. Imprima el mensaje con la boquilla 2. Para el borde inferior, corte tiras de fondant rojo de $^1/_2$ pulg. de ancho, lo suficientemente largas como para rodear el pastel cuando se unen. Junte las cintas al azar y adhiera con un pincel húmedo. Antes de servir, introduzca la placa de caramelo y los brazos en el pastel. Adhiera los palitos de caramelo a la parte trasera de dos piezas de fondant rasgado con caramelo derretido, deje secar e introduzca por debajo de los brazos. Adjunte las piezas rasgadas restantes con caramelo derretido. Rinde 108 porciones.

†Revestimiento de confitería de marca.
© Disney
www.DISNEYPARTY.COM
www.disneyhome.com

SESAME STREET

▼ Diversión al sol con *Elmo*

¡El pastel de Elmo sería fantástico por sí solo — pero queda mucho mejor con la escena soleada de galletas que lo hacen irresistible!



Molde: *Elmo*, pág. 199; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 2, 3, 4, 5, 10, 12, 16, 352, pág. 136-137.
Colores:* rojo sin sabor, rojo Navidad, anaranjado, negro, azul real, amarillo limón, verde Kelly, marfil, pág. 127.
Galletas: juego de 101 cortadores de galletas, cortador de plástico de velero, pág. 142.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (lentes de sol de *Elmo*), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; decoraciones de glaseado de *Elmo*, pág. 199; maicena, azúcar rubia granulada, pequeña pala de plástico de juguete.

Corte las siguientes galletas: lentes de sol usando el diseño; velero usando el cortador de plástico; letras para el mensaje, sol y círculo grande para la pelota usando los cortadores del juego. Hornee y deje enfriar. Glasee y alise los lentes de sol; delinee con la boquilla 12. Para el velero, glasee y alise la vela, rellene el área del bote con la boquilla 10. Adjunte decoraciones de glaseado de *Elmo* con puntos de glaseado. Haga brazos con la boquilla 4 con dedos corridos con la boquilla 2. Para el mensaje, glasee y alise las letras e inmediatamente espolvoree con azúcar negra granulada. Para la pelota de playa, delinee las secciones de color con la boquilla 4, rellene con la boquilla 5 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga un punto central con la boquilla 4 (alise). Para el sol, amontone levemente el glaseado en el centro de la galleta y alise. Delinee y rellene los rasgos faciales con la boquilla 2. Agregue hojas corridas para los rayos con la boquilla 352.

Para el pastel de *Elmo*, delinee y rellene la boca con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Glasee y alise la nariz y los blancos de los ojos. Rellene los centros de los ojos con la boquilla 3. Cubra a *Elmo* con estrellas hechas con la boquilla 16. Coloque los lentes de sol de galleta, asegurándolos con puntos de glaseado si fuera necesario. Coloque las otras galletas alrededor del pastel. El pastel rinde 12 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

***Nota:** combine rojo sin sabor con rojo Navidad para lograr el tono que se muestra.



◀ Flores, frutas y diversión

Moldes: 6, 8, 10 x 2 pulg. redondos, pág. 158.
Boquillas: 3, 352, pág. 136-137.
Colores: juego de colores de glaseado de *Frutillitas™* (rojo, verde), pág. 189; rosa, amarillo limón, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 72 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ redondos y de flores, pág. 123; cortador/artículo para grabados, alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: vela de *Frutillitas™*, pág. 189; juego de cortadores de plástico Nesting de corazones, pág. 142; espigas de madera, pág. 214; círculos para pasteles, base para pastel redonda plateada de 12 pulg., pág. 217; pincel decorador, pág. 147.

Tiña el fondant según se indica a continuación: 9 oz. de rojo, 7 oz. de verde, 5 oz. de rosa, una bolita de ½ pulg. de amarillo; guarde el blanco restante.

Glasee y alise pasteles de 2 capas y prepárelos para armar los pisos (pág. 110).

Para el pastel de 10 pulg.: haga remolinos con la boquilla 3 a los lados del pastel. Amase el fondant rojo y corte 8 fresas usando el cortador más pequeño de corazón y 7 fresas usando el segundo cortador más pequeño. Adhiera al azar en los lados del pastel con glaseado y haga hojas con la boquilla 352. Haga un círculo de 12 pulg. de fondant blanco, corte los extremos curvos para que parezcan glaseado goteando y coloque sobre el pastel, superponiendo los lados.

Para el pastel de 8 pulg.: amase el fondant verde, rojo y rosa, y corte tiras de ¼ pulg. de ancho; adhiera a los lados del pastel, a una distancia de ½ pulg. Corte 9 fresas usando el cortador de corazón más pequeño y 7 flores usando el Cut-Out de flores mediano. Adhiera al azar en los lados del pastel. Amase bolitas amarillas de ¼ pulg. de diámetro para los centros de las flores, aplaste y adjunte. Haga los tallos con la boquilla 3 y hojas con la boquilla 352 en las flores y en las bayas. Amase un círculo de fondant blanco de 10 pulg., corte y coloque igual que para el pastel de 10 pulg.

Para el pastel de 6 pulg.: amase fondant rojo; corte lunares usando el Cut-Out más pequeño y adhiera al azar en los lados del pastel. Amase un círculo de 8 pulg. de fondant blanco, corte y coloque como en los otros pasteles. Arme el pastel. Amase bolitas de fondant verde, roja y rosa de ½ pulg. de diámetro; adhiera sobre los bordes inferiores. Coloque la vela. Rinde 60 porciones.

▼ Globo de baya

Molde: muffin gigante, pág. 160.
Caramelo: kit para elaborar chupetes de *Frutillitas* (incluye molde, Candy Melts®† en rojo, blanco y azul, y pincel decorador), pág. 189; Candy Melts® en blanco (1 paquete adicional si fuera necesario), cacao claro, pág. 146; juego de colores primarios para caramelo, pág. 147; palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149.
También: libro de diseños 2005 (hoja de la fresa, tallo), pág. 222; triángulos de papel pergamino, pág. 134; cartulina verde, globo pequeño rojo, cinta de doble pegamento, papel encerado, 24 pulg. de cinta de raso verde de ¼ pulg. de ancho, 24 pulg. de cinta ondulada verde, tijeras.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido de marrón claro usando pequeñas cantidades de caramelo de cacao derretido y color para caramelo amarillo. Haga una caparazón de caramelo (pág. 119) en el molde de muffin; refrigere hasta que esté firme, desmolde. Usando caramelo derretido dentro de una manga de papel pergamino cortado, haga líneas verticales; haga guirnaldas con movimientos en "e" y haga un borde de cuentas. Corte 4 palitos de chupete de un largo de 5 pulg. y adhiera dentro de la cesta con caramelo derretido. Deje a un lado.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido de rosado (usando una pequeña cantidad de caramelo rojo) y de verde (combine colores para caramelo amarillo y azul). Moldee caramelos de *Frutillitas* y de fresas del kit utilizando el método para pintar (pág. 119); guarde en el refrigerador hasta que queden firmes, desmolde. Usando el papel encerado y caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, haga 6 corazones de ½ pulg. para las fresas pequeñas; haga el tallo corrido. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; retire el papel. Adhiera las fresas a la cesta en los puntos de las guirnaldas con caramelo derretido. Rellene la cesta con los caramelos restantes.

Usando el diseño, corte en cartulina el cabo de la fresa y el tallo. Curve los extremos del cabo de la fresa con los bordes de la tijera. Antes de servir, infle el globo y adhiera la parte superior de papel, el tallo y la cinta ondulada con cinta. Ate las cintas de raso a los extremos de los palitos de chupete en la cesta y adhiera con cinta si fuera necesario. Coloque el globo dentro de la cesta. Rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca.



▶ Magdalenas de *Frutillitas™*

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Boquillas: 2, 352, pág. 136-137.
Colores*: juego de colores de glaseado de *Frutillitas* (rojo, verde, marrón, color piel), pág. 189; verde Kelly, verde hoja, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: decoraciones de glaseado de *Frutillitas*, papelitos para hornear estándar, pág. 189.

Glasee y alise las magdalenas. Coloque las decoraciones de glaseado. Haga ramitas de enredadera con la boquilla 2 y hojas con la boquilla 352 en las magdalenas con decoraciones de glaseado de fresas. Rinden porciones individuales.

***Nota:** Añada color rojo al glaseado blanco para lograr el tono que se muestra.



▼ Casa de la cosecha de *Frutillitas*

Los niños recibirán una divertida sorpresa cuando el pastel de cumpleaños resulte ser hecho de deliciosos dulces de cereal de arroz!

Moldes: juego de moldes ovalados (se usan de 13 x 9 $\frac{7}{8}$ pulg. y 7 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{5}{8}$ pulg.), pág. 159.
Boquillas: 1, 2, 3, 4, 5, 14, 224, 349, 352, 366, pág. 136-137.
Colores: juego de colores de glaseado de *Frutillitas* (rojo, verde), pág. 189; verde Kelly, azul real, amarillo limón, rosa, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de hojas, pág. 123; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125.
Recetas: glaseado real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112; dulces de cereal de arroz favoritos (se necesita receta doble)
También: libro de diseños 2005 (árbol, ventana, puerta), pág. 222; kit para elaborar chupetes de *Frutillitas*, pág. 189; cortador de cobre con forma de corazón, pág. 141; espigas de madera, pág. 214; merengue en polvo, pág. 126; triángulos de papel pergamino, pág. 134; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; maicena, papel encerado, caramelo de turrón de fudge amasado, mondadientes.



Con anticipación: Moldee caramelos de *Frutillitas* sin palitos, siguiendo las instrucciones del kit. Usando glaseado real, haga 35 flores de gota con la boquilla 224, y puntos en el centro con la boquilla 2 (haga flores de más por si alguna se rompe) y déjelas secar. Hornee y deje enfriar las galletas: 1 árbol (trace el contorno y corte), 1 corazón (corte 1 pulg. de la punta), 7 hojas grandes y 4 hojas pequeñas (use los cut-outs de hojas grandes y pequeñas). Para las hojas, recorte palitos de chupete de un largo de 3 pulg. y adhiéralos a las partes traseras usando caramelo derretido; deje reposar. Glasee y alise las hojas. Haga las líneas de las nervaduras con la boquilla 3. Para el árbol, recorte la espiga de 7 pulg. y adhiera la galleta a las 2 pulg. de la parte superior usando caramelo derretido. Glasee el árbol con una espátula. Haga las fresas con puntos usando la boquilla 4.

Para la casa, recorte la espiga de 7 $\frac{1}{2}$ pulg. y adhiera a la parte trasera de la galleta con forma de corazón con caramelo derretido, dejando visible 1 $\frac{1}{2}$ pulg. de la espiga en la parte superior; deje secar. Glasee y alise el frente. Usando los diseños, marque las ventanas y la puerta con el mondadientes. Haga las ventanas con la boquilla 4; alise con el dedo bañado en maicena. Agregue los contornos con la boquilla 3. Agregue las flores de estrella con la boquilla 14 con centros con puntos hechos con la boquilla 1. Haga las hojas con la boquilla 349. Delinee y rellene la puerta con líneas hechas con la boquilla 5. Haga la ventana con la boquilla 3; delinee y agregue los vidrios con la boquilla 2. Agregue un punto con la boquilla 2 para el pomo, y la luz de la casa con la boquilla 1. Haga fresas en las ventanas y en la puerta con la boquilla 3, agregue hojas con la boquilla 349. Haga hojas en la parte superior de la casa con la boquilla 366; adhiera las flores de gota con puntos de glaseado. Amase el caramelo de turrón de fudge hasta que sea maleable y cubra el tallo de espiga en la parte superior del corazón.

Prepare dos recetas de dulces de cereal de arroz y colóquelos en los moldes ovalados preparados presionando hasta una profundidad aproximada de 1 pulg. Desmolde y apile. Tiña de verde Kelly 24 oz. de fondant y cubra el "pastel"; alise con el alisador de fondant Easy-Glide.

Coloque la casa en los pisos. Con la boquilla 4, haga la alfombra de la puerta (alise con el dedo bañado en maicena), delinee, luego agregue la fresa. Coloque el árbol y las hojas de galleta en los palitos. Usando la boquilla 1 y crema de mantequilla, agregue moños y cuellos al caramelo. Haga hojas en los caramelos de baya con la boquilla 352. Adhiera piezas de caramelo y flores de gota con caramelo derretido.

Haga el borde inferior de hojas con la boquilla 352. Adhiera las flores de gota con puntos de glaseado. Rinde 24 porciones.

► ¡Racimo de bayas!

Molde: *Frutillitas™*, pág. 189; corazón de 16 x 2 pulg., pág. 158.
Boquillas: 3, 16, 67, 129, pág. 136-137.
Colores: kit de colores de glaseado de *Frutillitas* (color piel, rojo, marrón, verde), pág. 189; amarillo dorado, rosa, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: triángulos de papel pergamino, pág. 134; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de cortadores de plástico Nesting de corazones, pág. 142; merengue en polvo, pág. 126; espigas de madera, pág. 214; maicena.

Con anticipación: usando glaseado real, haga 30 flores de gota con la boquilla 129 y centros con puntos amarillos con la boquilla 3. Deje secar.

Coloque el pastel de *Frutillitas* en una plancha para pasteles del mismo tamaño y decore con crema de mantequilla del modo siguiente: glasee y alise los lados, las áreas del pastel del fondo y la camiseta. Usando la boquilla 3, delinee la cara y los rasgos faciales, las manos, el cuello, la camiseta, el sombrero y el moño. Rellene el moño con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga las líneas del moño y de la camiseta con la boquilla 3. Haga el cuello con la boquilla 3. Cubra la cara, el cuello, las manos, el sombrero y la fresa del moño con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue puntos hechos con la boquilla 3 a la fresa y agregue hojas corridas con la boquilla 67. Usando la boquilla 3, haga la nariz con un punto y la línea debajo de la nariz. Haga estrellas corridas con la boquilla 16 para hacer el pelo. Glasee y alise el pastel de 2 capas con forma de corazón (de 3 pulg. de alto) y prepárelo para armar los pisos (pág. 110). Usando el cortador con forma de corazón de 2 $\frac{1}{2}$ pulg. de diámetro, imprima corazones al azar a los lados y en la parte superior del pastel. Delinee con la boquilla 3 y rellene con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue las semillas con puntos hechos con la boquilla 3. Haga hojas con la boquilla 67.

Coloque el pastel de *Frutillitas* sobre el pastel de corazón. Agregue [illegible]chas con la boquilla 16 alrededor del borde inferior. Adhiera las flores de gota con puntos de glaseado. Rinde 76 porciones.

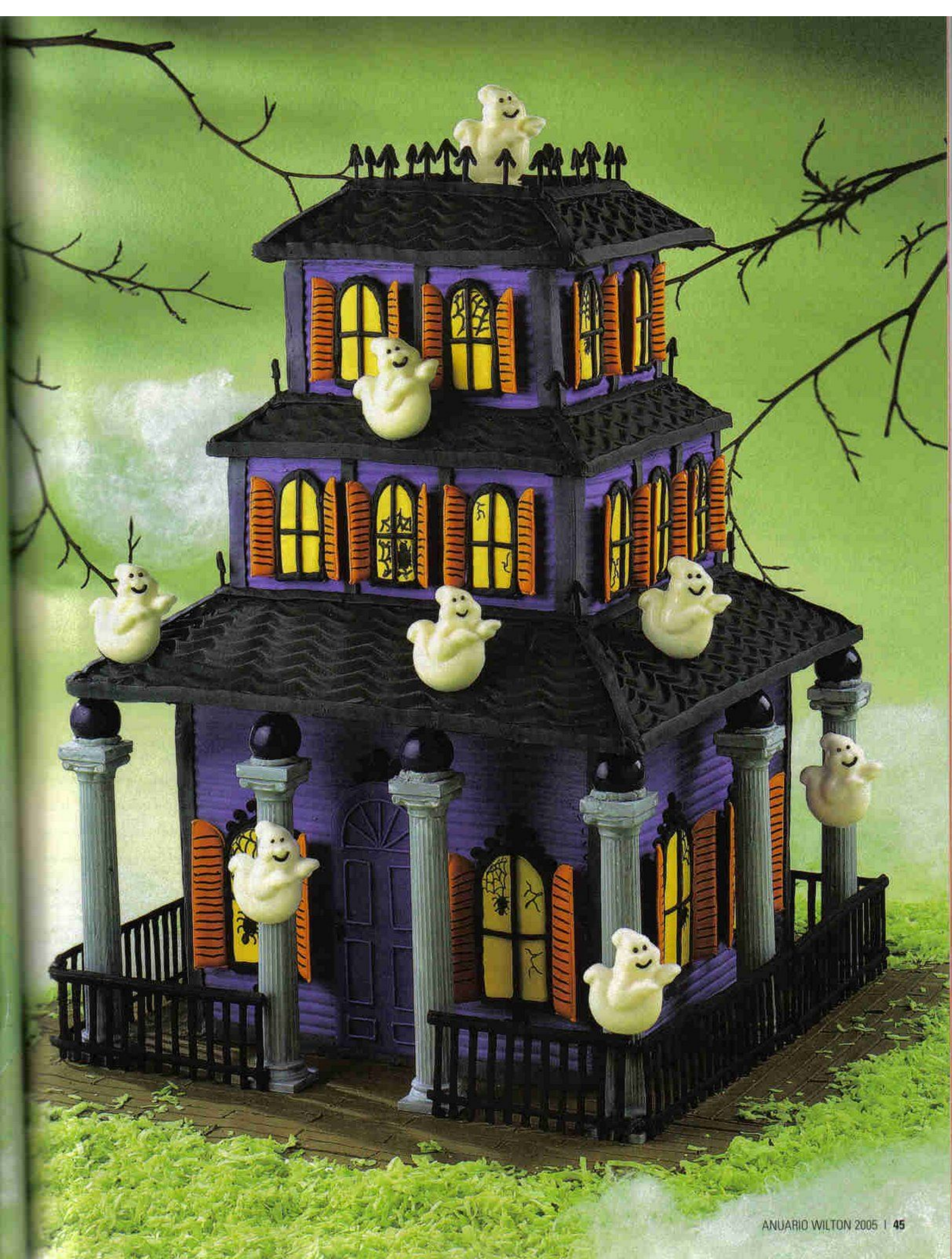


LLEGAN LAS FESTIVIDADES

¿Se toma en serio la diversión de las fiestas tradicionales? ¿Su disfraz de Halloween necesita un boceto? ¿En su casa, cuando las luces de Navidad se apagan, se encienden las decoraciones de Cupido? ¿Su familia lleva palas para su cacería de huevos de Pascua? Estamos listos para usted, con espectaculares casas embrujadas, alegres trenes de Navidad y tiernas casas de conejitos—el tipo de cosas que hacen que valga la pena celebrar cada época del año.

Consulte las instrucciones para los proyectos que se muestran en estas dos páginas en la página 46.





Buena ama de casa embrujada

Esta conocida casa embrujada está construida a medida con ventanas y puertas de Flujo de Colores, paneles de techo de jengibre y cercas y torrecillas de glaseado real.



Moldes: cuadrados de 6, 8, y 10 x 2 pulg., pág. 158.
Boquillas: 2, 3, 4, 45, 47, 55, 57, pág. 136-137.
Colores: negro, anaranjado, amarillo dorado, violeta, marrón, verde hoja, pág. 127.
Caramelo: Candy Melts®† blancos, pág. 146; molde de fantasma espeluznante, pág. 167; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 147.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla, real, y de flujo de colores, pág. 111; pan de jengibre de la abuela, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (ventanas pequeñas y grandes; persianas pequeñas y grandes; puerta; piezas de la cerca; puntas del techo; paneles del techo del 2do y 3er piso; puntales del 2do y 3er piso; parte de atrás del 1er piso; paneles del techo para los lados y el frente; puntales del 1er piso), pág. 222; pilares griegos de 7 pulg. (se necesitan 2 juegos), pág. 215; bandejas separadoras cuadradas de 7 y 13 pulg., pág. 214; espigas de plástico, pág. 214; marcadores de color para comestibles de Halloween Food Writer™, pág. 166; spray de colores para alimentos Color Mist™ violeta, pág. 166; merengue en polvo, pág. 126; mezcla de flujo de colores, pág. 126; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; peine decorador, pág. 131; juego de pinceles decoradores , pág. 147; triángulos de papel pergamino, pág. 134; base cuadrada de 20 pulg. (corte de enchapado o de espuma de ½ pulg. de grosor), regla de plástico, bolsa de plástico, papel encerado, diez bolas de goma de mascar púrpura de 1 pulg. de diámetro, coco rallado.

Con al menos 3 días de anticipación: usando flujo de colores y diseños, delinee con la boquilla 2 y luego coloree con flujo de colores lo siguiente, usando una manga de papel pergamino cortada (vea la pág. 118), haga 20 ventanas pequeñas, 8 ventanas grandes, 2 puertas, 20 juegos de persianas pequeñas, 8 juegos de persianas grandes. Deje secar las piezas durante 2 días, luego delinee los detalles en las puertas usando la boquilla 2 y flujo de colores concentrado. Usando glaseado real y el diseño, haga las siguientes piezas de la cerca con la boquilla 57: cuatro largos de 7 pulg., dos largos de 6 pulg. y dos largos de 4 ½ pulg. Haga 30 puntas del techo con la boquilla 4. Usando pan de jengibre y los diseños, corte los paneles del techo y los puntales del 2do y 3er piso; los paneles del techo y los puntales de la parte trasera, los lados y frente del 1er piso. También corte cuatro cuadrados de 4 ½ pulg. Hornee todo, luego inmediatamente vuelva a medir y recorte para corregir los tamaños, si fuera necesario.

Con un día de anticipación: moldee fantasmas de caramelo; refrigere hasta que estén firmes y desmolde. Tiña la porción de caramelo blanco usando color negro para caramelo. Usando una manga de papel pergamino cortada, haga los rasgos faciales. Dibuje telas de araña y arañas en algunas ventanas con FoodWriter. Dibuje líneas en las persianas. Haga los vidrios de las ventanas con la boquilla 55 usando glaseado real, luego delinee los marcos de las ventanas con la boquilla 57. Deje a un lado. Cubra la parte superior de los paneles del techo de jengibre con glaseado real y trace líneas curvas usando el borde de dientes grandes del peine decorador. Pase una espátula por los bordes para quitar el exceso de glaseado. Deje secar. Adhiera las partes más largas de los puntales a las partes traseras de los paneles del techo, cerca del borde superior del panel; deje secar. Diluya el glaseado real y pinte los pilares. Deje secar.

Hornee y deje enfriar dos pisos de dos capas de 10 pulg., un piso de dos capas de 8 pulg. y un piso de dos capas de 6 pulg.; glasee y alise con glaseado de crema de mantequilla. Arme e introduzca



las espigas en los dos pisos de dos capas de 10 pulg. y en el piso de dos capas de 6 pulg. en una plancha para pastel del mismo tamaño. Pase el rastrillo por los lados de los pisos usando el borde de dientes pequeños del rastrillo decorador y rocíe con Color Mist. Introduzca las espigas en todos los pisos y prepárelos para armarlos (pág. 110). Coloque una bandeja separadora de 13 pulg. sobre el pastel de 10 pulg., con las patas hacia arriba. Deje sobresalir 1 pulg. en la parte trasera, para que sobresalga una parte mayor en el frente del pastel. Centre el piso de 8 pulg. sobre el pastel de 10 pulg. Quedará apoyada sobre los pies traseros de la bandeja. Coloque el piso de 6 pulg. Coloque encima la bandeja separadora de 7 pulg., con las patas hacia abajo, presionándola dentro del pastel.

Usando glaseado real, apile los cuatro cuadrados de jengibre uniéndolos con glaseado. Adjunte a la parte superior del pastel en el centro de la bandeja separadora de 7 pulg. Coloque los paneles del techo hechos de galleta sobre los cuadrados apilados y una los bordes con glaseado. Delinee los bordes con la boquilla 47. Adjunte los paneles del techo a los pasteles del 1er y 2do piso, descansando en ángulo. Delinee los bordes con la boquilla 47.

Usando glaseado de crema de mantequilla, delinee los bordes de la casa usando la boquilla 45. Divida a la mitad los lados del piso de 6 pulg. y los lados del piso de 8 pulg. en tercios. Trace líneas con la boquilla 47 a lo largo de las líneas divisorias. Adjunte una ventana pequeña en cada sección con puntos de glaseado. Trace líneas con la boquilla 57 a lo largo de los bordes de las ventanas y adjunte las persianas pequeñas. En el piso de 10 pulg., adjunte las puertas, las ventanas grandes y las persianas grandes. Usando la boquilla 3, haga conchas y puntos encima de las puertas; haga flores de lis y volutas por encima de las ventanas grandes.

Adhiera las puntas de los techos y las bolas de goma de mascar a la parte superior de los pilares usando glaseado real. Glasee y alise la plancha de base e imprima las planchas de madera con el borde de una regla de plástico. Coloque los pilares y asegúrelos con glaseado. Adjunte las piezas de la cerca con glaseado real, colocando dos de 4 ½ pulg. de largo en el frente, una de 7 pulg. y una de 6 pulg. de largo en cada lado y dos de 7 pulg. de largo en la parte trasera. Tiña el coco (pág. 116) y espárzalo alrededor de la casa. Adjunte fantasmas de caramelo con glaseado real. El pastel rinde 88 porciones.

Guisado espeluznante

Revuelva la diversión de Halloween con manzanas acarameladas que se ven como escalofriantes calderos.



Caramelo: kit para manzana acaramelada, pág. 187; Candy Melts®† en verde, cacao oscuro, anaranjado, amarillo, rojo, pág. 146; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 147; kit de caramelos de goma de Halloween, pág. 167.
Receta: pasta de caramelo, pág. 112.
También: círculo de pastel de 6 pulg., pág. 217; manzanas, mini malvaviscos, palitos de pretzels, jarabe de maíz, manteca vegetal, cuchillo para pelar, papel encerado, crema o leche evaporada.

Con un día de anticipación: haga pasta de caramelo usando caramelo rojo, anaranjado y amarillo; deje a un lado.

Introduzca los palitos en las manzanas en ángulo y siga las instrucciones del kit para bañar las manzanas con caramelo; deje secar sobre papel encerado. Tiña el caramelo derretido color cacao con colores de caramelo; mezcle 3 oz. de caramelo negro con 2 cucharadas de jarabe de maíz para hacer pasta de caramelo; deje a un lado. Sumerja las manzanas acarameladas en caramelo derretido negro; deje secar. Forme el borde del caldero en la parte superior de la manzana con pasta de caramelo negra. Sumerja los extremos de los palitos de pretzel en caramelo negro y coloque sobre el círculo del pastel para que se adapte alrededor de la manzana; coloque la manzana. Utilice el método de marmolado (pág. 119) con caramelo rojo, anaranjado y amarillo; amáselo en rollos de ¼ a ¼ pulg. de grosor y corte formas de llama con el cuchillo para pelar. Adjunte a la manzana con caramelo derretido. Diluya el caramelo derretido verde con una cucharada de manteca vegetal. Sumerja los mini malvaviscos en caramelo diluido y coloque en forma individual sobre la manzana. Haga fantasmas y murciélagos de goma siguiendo las instrucciones del kit; adjunte el fantasma al palito con caramelo. Rinden porciones individuales.

Pizzas de Poltergeist

Dan pánico, con cortezas cortadas a mano usando los cortadores Nesting con forma de fantasma.



Galletas: juego de cortadores Nesting con forma de fantasma, pág. 169; plancha para galletas, pág. 160.
También: mezcla de masa o receta para pizza preferida, salsa de pizza, queso muzzarella en fetas, aceitunas verdes, aceitunas negras.

Estire la masa de pizza y córtela con el cortador con forma de fantasma más grande. Unte la corteza con salsa. Corte las fetas de queso con el cortador con forma de fantasma que le sigue en tamaño al más grande y coloque sobre la corteza. Coloque las aceitunas cortadas para los ojos y la nariz. Hornee hasta que se derrita el queso. Rinden porciones individuales.



▲ ¡Vea los colores del otoño!

Los caramelos caseros de la cosecha y los sprinkles de ho[ja] crean una presentación asombrosa en simples magdalen[as]

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Color: amarillo limón, pág. 127.
Caramelo: Candy Melts®† en rojo, anaranjado, cacao claro, cacao oscuro, verde, amarillo, blanco, pág. 146; molde de chupetes de [l]a cosecha, pág. 137; juego de pinceles decoradores, pág. 147.
Receta: glaseado de crema mantequilla, pág. 111.
También: decoraciones Sprinkle de mezcla de hojas, pág. 187; Papelitos para hornear estándar de la cosecha; bolsitas para fiestas de la cosecha, pág. 187.

Moldee el caramelo utilizando el método para pintar (vea la pág. 11[9]) guarde en el refrigerador hasta que quede firme, sáquelo del molde. Glasee y alise las magdalenas y corone con sprinkles. Coloque el caramelo. Sirva en bolsas para fiestas. Rinden porciones individuales.

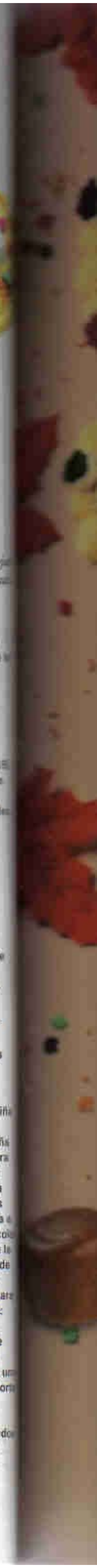
▶ La carita amigable del otoño

Pruebe este divertido refrigerio de frutas...¡una manzana acaramelada con forma de espantapájaros, engalanada con un cuello y un sombrero en volantes hechos con rolled fondant!

Caramelo: kit de manzana acaramelada, pág. 187; Candy Melts®† de mantequilla de maní, pág. 146.
Colores: marfil, marrón, amarillo, rojo, negro, verde Kelly, azul real, anaranjado, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: Rolled fondant listo para usar blanco, pág. 122; manzanas frescas, crema o leche evaporada.

Separe 2 piezas de caramelo del kit. Derrita el caramelo restante siguiendo las instrucciones del paquete y sumerja las manzanas. Tiña el fondant. Haga un color mantequilla de maní para la base con volantes (combine colores marfil, marrón, amarillo, rojo y negro), tiña fondant blanco de anaranjado para la cinta del cuello; de negro para la boca y los centros de los ojos, rojo para las mejillas; azul para la nariz y la banda del sombrero, verde para el sombrero; reserve una pequeña cantidad de blanco. Derrita Candy Melts para adjuntar las piezas de fondant a la manzana. Corte el fondant de como se indica a continuación. Base con volantes: corte una tira de 1 x 16 pulg. de co[lor] mantequilla de maní, forme volantes y adjunte a la parte inferior de la manzana acaramelada. Cinta del cuello: corte una tira anaranjada de ¼ x 8 pulg., adjunte alrededor del cuello; haga dos lazos y adjunte; amase una pequeña bola, achate y adjunte al centro de los lazos para el nudo. Boca: corte una tira en negro, dé forma y adjunte. Mejillas: corte dos círculos de ¾ pulg. en rojo, adjunte a los extremos de la boca. Nariz: corte un triángulo azul de ¾ pulg. y adjunte. Ojos: corte dos triángulos blancos de ½ pulg., adjunte. Corte 2 círculos negros pequeños, adjunte a los centros de los triángulos. Sombrero: corte un[a] tira verde de 1 x 12 pulg., forme volantes y adjunte para el borde. Cor[te] un círculo verde de 5 pulg. y adjunte para la parte superior del sombrero. Corte una tira azul de ¾ x 7 pulg. para la banda del sombrero, adjunte. Amase los caramelos que había dejado reservado[s] juntos, forme la cazoleta de la pipa. Introduzca el palito dentro del caramelo, introduzca el otro extremo del palito en la boca. Rinden porciones individuales.

† Revestimiento de confitería de marca





◀ Pareja de peregrinos

Los pasteles de él y de ella se verán fantásticos junto a la tarta de calabaza en su mesa de Acción de Gracias. Pruébelos con su receta preferida de pastel de especias para lograr un maravilloso sabor de otoño.

Molde: pequeño héroe, pág. 165.
Boquillas: 2, 4, 12, 16, 6, 21, pág. 136-137.
Colores:* amarillo dorado, verde Kelly, marrón, negro, cobre (color piel), rojo intenso, azul real, anaranjado, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (niño y niña peregrinos), pág. 222; decoraciones de glaseado de pequeñas hojas (se necesitan 2 paquetes), pág. 187; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mondadientes, maicena.

Hornee y enfríe dos pasteles. Recorte el área del cuello y la parte inferior de los pantalones, cerca de los pies. Glasee y alise apenas los lados y la parte superior de los pasteles, glaseando las áreas del fondo con más intensidad. Trace los diseños del niño y la niña con un mondadientes. Haga las medias del niño con franjas de colores alternados con la boquilla 4. Delinee las cabezas, la vestimenta y la escopeta con la boquilla 4. Haga una tira para la boca y puntos para los ojos con la boquilla 4; agregue las pupilas con puntos con la boquilla 2. Rellene todas las áreas delineadas, excepto la escopeta, los cuellos, los puños, los bordes traseros del sombrero, el delantal de la niña y la banda del sombrero del niño con estrellas hechas con la boquilla 16. Vuelva a trazar las narices. Haga estrellas corridas con la boquilla 16 para hacer el pelo. Agregue hilos para las pestañas con la boquilla 2. Rellene la calabaza con la boquilla 12, rellene la escopeta con la boquilla 12, la parte trasera de los bordes del sombrero, los cuellos y los puños con la boquilla 4 (alise todo con el dedo bañado en maicena). Delinee las manos con la boquilla 4 y rellénelas con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue estrellas corridas con la boquilla 16 para hacer el tallo de la calabaza. Haga las hebillas con la boquilla 6. Haga el borde delantero del sombrero del niño con estrellas con la boquilla 16, moldee para darle dimensión. Haga bordes inferiores de concha con la boquilla 21; coloque las decoraciones de glaseado alrededor de los bordes. Cada pastel rinde 12 porciones.

***Nota**: Combine marrón con un poco de rojo intenso para lograr el tono que se muestra.





◀ !Un murciélago que muerde!

¡Puede construir su bolsa de galletas sin pestañear! Llénelo con dulces escalofriantes para todos en su fiesta de Halloween.

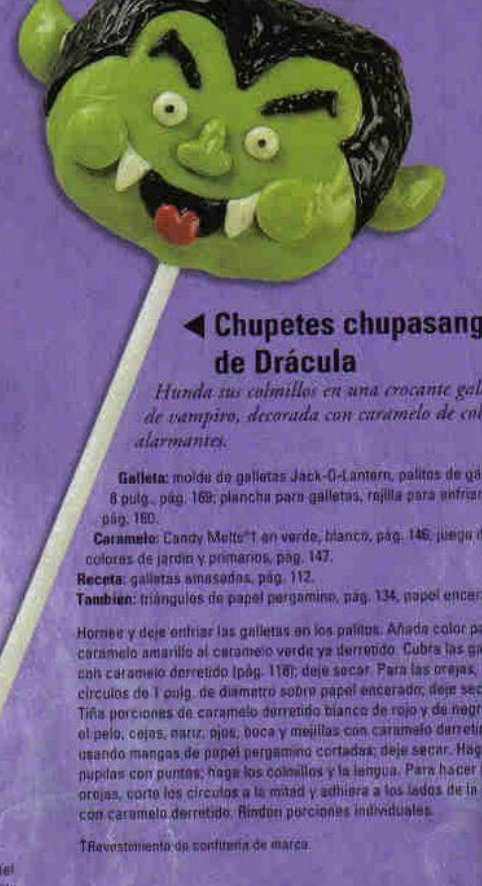
Molde: murciélago, pág. 166; plancha para galletas, rejilla para enfria pág. 160.
Boquillas: 3, 5, 12, 16, 18, 21, pág. 136-137.
Colores:* anaranjado, negro, verde hoja, pág. 127.
Recetas: glaseados real, de crema de mantequilla, y de crema de mantequilla de chocolate†, pág. 111; galletas para amasar, pág. 11
Tambien: merengue en polvo, pág. 126; plancha para pasteles, papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 147; espátula recta de 8 pulg., pág. 134, regaliz negro, caramelos surtidos de Halloween, cuchillo afilado, papel encerado, maicena.

Haga la bolsa de galleta: tiña la masa de anaranjado; amase y corte que se detalla a continuación. Dos piezas de 4 x 5 pulg. para el frent y parte trasera de la bolsa, dos piezas de 1 x 4 ½ pulg. para los lados una pieza de 1 x 4 pulg. para la parte inferior. Hornee y deje enfriar. Coloque la parte trasera de 4 x 5 pulg. sobre una superficie plana sobre papel encerado. Adjunte con glaseado real las piezas laterale la pieza inferior en posición vertical; deje secar. Adjunte la pieza frontal de 4 x 5 pulg. con glaseado real; deje secar. Adjunte el mang de regaliz dentro de la bolsa con glaseado real.

Glasee y alise los lados y el fondo del pastel. Delinee el murciélago con la boquilla 3. Haga los ojos con la boquilla 12, el interior de la b y los dientes con la boquilla 5 (alise todas las áreas con un dedo bañado en maicena). Delinee la boca con la boquilla 5. Haga las pupilas con la boquilla 3. Cubra el resto del pastel con estrellas hechas con la boquilla 16; agregue estrellas en el borde inferior co boquilla 18. Rellene la bolsa de galletas con caramelos y posicione sobre la plancha forrada de papel de aluminio debajo del pastel. Haga las garras que sostienen a la bolsa con conchas hechas con boquilla 21. Imprima el mensaje con la boquilla 3 y dibuje telas de araña en la bolsa de galleta con la boquilla 3. Rinde 12 porciones.

*Nota: Agregue color de glaseado negro a la crema de mantequilla de chocolate para lograr el tono negro que se muestra.





◀ Chupetes chupasangre de Drácula

Hunda sus colmillos en una crocante galle de vampiro, decorada con caramelo de colo alarmantes.

Galleta: molde de galletas Jack-O-Lantern, palitos de gall 8 pulg., pág. 169; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Caramelo: Candy Melts®† en verde, blanco, pág. 146; juego de colores de jardín y primarios, pág. 147.
Receta: galletas amasadas, pág. 112.
Tambien: triángulos de papel pergamino, pág. 134, papel encera

Hornee y deje enfriar las galletas en los palitos. Añada color para caramelo amarillo al caramelo verde ya derretido. Cubra las gall con caramelo derretido (pág. 118); deje secar. Para las orejas, h círculos de 1 pulg. de diametro sobre papel encerado; deje sec Tiña porciones de caramelo derretido blanco de rojo y de negro. el pelo, cejas, nariz, ojos, boca y mejillas con caramelo derreti usando mangas de papel pergamino cortadas; deje secar. Haga pupilas con puntos; haga los colmillos y la lengua. Para hacer l orejas, corte los círculos a la mitad y adhiera a los lados de la g con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca.

▲ ¡Magdalenas que aletean!

Doble dulzura, con alas hechas de galletas de chocolate sobre una magdalena escalofriante.

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Boquillas: 2, 2A, 3, 352, págs. 136-137.
Colores:* verde hoja, amarillo limón, negro, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y de crema de mantequilla de chocolate**, pág. 111; galletas para amasar de chocolate, pág. 112.
Tambien: papelitos para hornear de murciélago, pág. 167; juego de cortadores de metal para galletas Nesting con forma de hojas y bellotas, pág. 187.

Usando el cortador de hoja de arce más chico del juego, corte dos galletas para las alas, para cada magdalena; hornee y deje enfriar. Glasee y alise las magdalenas. Haga una bola para la cabeza con la boquilla 2A, los ojos con la boquilla 3 y las pupilas con la boquilla 2. Delinee la boca con la boquilla 3; haga los colmillos con la boquilla 3. Haga las orejas con la boquilla 352. Glasee las alas de galleta y posicione. Rinden porciones individuales.

*Nota: combine verde hoja y amarillo limón para lograr el tono utilizado.

**o use Glaseado de Decoración Listo para Usar de chocolate, pág. 126.



◀ Vuelo a la luz de la luna

Un bocadillo para la noche más loca del año. Ideal como marcadores de lugar en las fiestas o para fiestas de disfraces en la escuela.

Moldes: brazo gitano de 10 ½ x 15 ½ pulg. x 1 pulg., pág. 160; rejilla para enfriar, pág. 160.
Color: amarillo dorado, pág. 127.
Tambien: Glaseado de Decoración Listo para usar, pág. 126; juego de cortadoras de galletas con formas espeluznantes, pág. 169; decoraciones de glaseado de murciélago, pág. 167; mangas decoradoras desechables, pág. 134.

Hornee y deje enfriar el pastel. Usando el cortador de luna del juego, corte pasteles individuales. Tiña el glaseado de amarillo dentro del contenedor; cubra los pasteles con glaseado caliente (pág. 118). Deje secar durante 30 minutos. Adjunte decoraciones de glaseado con puntos de glaseado. Rinden porciones individuales.

▶ Drácula y la bandada de murciélagos

Estos chupetes temiblemente divertidos realzan su simple pastel de tela de araña en su fiesta de Halloween.

Moldes: redondo de 8 x 2 pulg., pág. 158; plancha para galletas, pág. 160.
Boquillas: 1M (2110), 3, pág. 136-137.
Colores: violeta, negro, pág. 127.
Caramelo: molde de chupete de murciélago, pág. 167; Candy Melts®† color blanco y cacao claro, pág. 146; juegos de colores primarios y de jardín para caramelo, juego de pinceles decoradores, pág. 147. Palitos de chupete de 8 pulg., pág. 149.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (Drácula), pág. 222; triángulos de papel pergamino, pág. 134; azúcar coloreada negra, pág. 128; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Fold, pág. 217; maíz de caramelo, mondadientes.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido de negro, violeta y de una combinación de verde y amarillo. Moldee el Drácula de caramelo sobre una plancha para galletas, usando el cortador de niño grande del juego, llenándolo hasta ¼ pulg. con caramelo verde/amarillo. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; remueva el cortador. Trace el diseño con un mondadientes. Usando caramelo derretido, en una manga de papel pergamino cortada, haga el pelo, el traje, zapatos y rasgos faciales; refrigere hasta que esté firme. Haga la camisa, los puños y los colmillos; refrigere hasta que esté firme. Haga la corbata de moño, los botones; refrigere hasta que esté firme. Moldee los chupetes de murciélago: usando los métodos para pintar y de capas (pág. 119); refrigere hasta que esté firme. Adjunte los palitos de chupete a la parte de atrás de Drácula con caramelo derretido; deje secar.

Glasee el pastel de dos capas con la espátula hasta lograr un efecto esponjoso. Delinee la tela de araña con la boquilla 3 y haga puntos y arañas con la boquilla 3. Haga rosetas con la boquilla 1M en el borde inferior, espolvoree con azúcar negra y posicione el maíz de caramelo en los centros de las rosetas. Recorte los palitos de chupete de los murciélagos y de Drácula de diferentes alturas e introdúzcalos en el pastel. Rinde 20 porciones.



▼ ¡Entre con su llave de esqueleto!

¡Si adora los brownies, esta es la casa de sus sueños! Apílelos, espolvoree con Sprinkle Sparks, decoraciones de calabaza y coco teñido, luego coloque nuestro castillo de galletas previamente construido.

Molde: plancha de 9 x 13 x 2 pulg., pág. 158.
Color: verde hoja, pág. 127.
También: kit de castillo embrujado previamente armado (incluye las galletas de la casa, mezclas de glaseado, caramelos y decoraciones de glaseado de fantasmas), pág. 168; Mezcla de Sprinkle Sparks de Halloween, pág. 168; decoraciones de glaseado de calabaza, pág. 167; pilares transparente de 3 pulg., pág. 215; bandejas transparentes de 8 pulg. (se necesitan 2), pág. 214; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mezcla de brownie (3 a 4 mezclas de tamaño familiar, se necesitan de aproximadamente 20 oz. cada una), coco rallado, bolsa de plástico con cierre.

Tiña de verde el coco rallado (pág. 116). Deje a un lado.

Decore la casa siguiendo las instrucciones del kit. Prepare los brownies de acuerdo con las instrucciones del paquete, espolvoree con Sprinkle Sparks, hornee y enfríe. Corte los brownies en cuadrados.

Arme las bandejas y los pilares; coloque los brownies apilados alrededor del la bandeja inferior para que dé el efecto de una montaña y para ocultar los pilares. Coloque la casa ya armada sobre la bandeja superior y espolvoree con el coco teñido. Coloque las decoraciones de glaseado. Cada brownie rinde una porción.





▲ Él despega cada Halloween

Nuestra receta de fudge que sabe deliciosa se puede cortar fácilmente usando el cortador de murciélagos Stencil-a-Cookie™.

Molde: antiadherente para galletas/brownies de 11 x 7 x 1 ½ pulg., pág. 157.
Receta: fudge de cacao preparado en minutos, pág. 112.
También: juego de cortadores y esténciles Stencil-A-Cookie™ de murciélago, pág. 168; Candy Melts®† de cacao claro (2 paquetes), pág. 167; tubos de glaseado para decorar en colores chocolate, anaranjado, blanco, pág. 127; juego de boquillas y clavos, pág. 127; bolsas para fiestas de murciélagos, pág. 167.

Prepare la receta de fudge y viértala dentro del molde. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Corte los murciélagos con el cortador del juego. Usando una boquilla redonda y tubos de glaseado, delinee y haga las orejas, ojos y boca, haga puntos para los ojos y las pupilas. Delinee y trace las alas. Coloque en bolsas para fiestas. Rinden porciones individuales.

Frank se afloja

Puede ser que no le gusten las fiestas, ¡pero sus invitados de seguro lo adorarán! Diviértase creando a Frank en su laboratorio, usando moldes de mini hogaza para hacer los brazos, las piernas y los pies, una cabeza con el molde de Jack-O-Lantern y un cuerpo de pastel de galletas/brownies.

Moldes: Jack-O-Lantern vertical, pág. 166; antiadherente para galletas/brownies de 11 x 7 x 1 ½ pulg., pág. 157; mini hogaza, pág. 160.
Boquillas: 2A, 3, 18, 21, pág. 136-137.
Colores: violeta, marrón, negro, verde hoja, pág. 127.
También: Plancha para pasteles de 10 x 14 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cartulina de 16 x 24 pulg. (se necesitan 2 planchas), gotas de especias negras grandes.

Hornee y deje enfriar los siguientes pasteles de una capa: nueve mini hogazas, un pastel de 7 x 11 pulg. y una mitad delantera de jack-o-lantern; recorte el tallo del pastel de jack-o-lantern. Corte cartulinas dobles para que se adapten a los pasteles de la siguiente manera: cuerpo de 7 x 11 pulg., dos mini hogazas verticales para cada brazo (extienda la plancha para las manos), dos mini hogazas perpendiculares para cada pierna; la cabeza de jack-o-lantern estará apoyada en el pastel del cuerpo y una mini hogaza en el extremo inferior. Recorte para adaptar según sea necesario. Envuelva la cartulina con papel de aluminio y coloque los pasteles. Moldee el área de las cejas, la nariz, las orejas y las manos con la boquilla 2A. Haga el blanco de los ojos con la boquilla 2A; agregue las pupilas con la boquilla 3. Delinee la boca y la cicatriz con la boquilla 3. Cubra el rostro, las orejas y las manos con estrellas hechas con la boquilla 18. Comenzando en la parte trasera de la cabeza, haga estrellas corridas con la boquilla 21 para el pelo; vuelva a hacerlo 2 ó 3 veces para crear un aspecto cuadriculado. Cubra las piernas con estrellas hechas con la boquilla 18 y los pies con estrellas hechas con la boquilla 21. Adjunte gotas de especias a los lados de la cabeza para los tornillos. Rinde 27 porciones.



Capa aterradora

Como todos estarán disfrazados para el gran día, hemos disfrazado galletas de fantasma como vampiros en estos divertidos chupetes.



Galletas: juego de cortadores de formas espeluznantes, pág. 169; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquilla: 3, pág. 136.
Colores: negro, rojo sin sabor, verde hoja, violeta, pág. 127.
Recetas: Masa para galletas amasadas, pág. 112; glaseado real, pág. 111.
También: palitos de chupete de 8 pulg., pág. 149; merengue en polvo, pág. 126; maicena.

Corte las galletas con el cortador de fantasmas del juego. Recorte el brazo derecho y alise la masa restante en la línea de corte; hornee y deje enfriar. Glasee y alise el área del rostro. Usando la boquilla 3, haga el cabello, la manga, el puño, la capa y el forro de la capa (alise con el dedo bañado en maicena). Haga los rasgos faciales, los dedos y las orejas rellenas con puntos e hilos con la boquilla 3. Deje secar. Adjunte el palito a la parte de atrás con glaseado. Rinden porciones individuales.

Antiguamente formal

Haga sonreír a sus compañeros de trabajo con un dulce simple: chupetes moldeados con nuestro kit de Halloween y terminados con un sombrero de copa de caramelo hecho con molde de magdalena "cordial".



Caramelo: kit de chupetes de Halloween (incluye Candy Melts®† blanco y cacao claro, palitos de chupete de 8 pulg., molde de caramelo, pincel decorador, mangas decoradoras desechables), pág. 167; Candy Melts®†— verde y amarillo, pág. 146; molde de caramelo de magdalenas cordiales, pág. 146.
También: papel encerado, cinta anaranjada y púrpura.

Haga un molde circular en papel encerado para el ala del sombrero de 1 ½ pulg. Delinee y rellene el molde con caramelo derretido en una manga desechable cortada. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes. Moldee los chupetes de cabeza de calavera utilizando el método para pintar (pág. 119). Moldee magdalenas cordiales blancas para los sombreros; ponga en el refrigerador hasta que estén firmes. Adjunte el ala del sombrero con caramelo derretido; haga la banda con caramelo verde derretido en una manga cortada. Adjunte el sombrero a la cabeza con caramelo derretido. Ate la cinta alrededor del palito. Rinden porciones individuales.

† Revestimiento de confitería de marca

▼ Tren de refrigerios

¡No hay carbón en el cargamento de este tren de Navidad! Los vagones de caramelo están llenos de hombrecitos de jengibre y de dulces con formas tradicionales de las fiestas.

Moldes: hogaza larga, pág. 160; mini locomotora; hogaza pequeña; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.

Boquillas: 1, 2, 3, 5, 11, 352, pág. 136-137.

Colores: verde Kelly, amarillo limón, pág. 127.

Galletas: juego de mini cortadores de Navidad, pág. 173; juego de cortadores de metal de árboles Nesting, pág. 173.

Recetas: glaseados de crema de mantequilla, de crema de mantequilla de chocolate y real, pág. 111; pan de jengibre de la abuela, pág. 112.

También: Candy Melts® color cacao claro (2 paq.), pág. 146; espigas de madera, pág. 214; popurrí floral, decoraciones sprinkle de pastillas de canela, pág. 128; plancha para pasteles de 13 x 19 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; espátula en ángulo, pág. 134; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149, tijeras, discos de menta, goma de mascar, mini caramelos duros, caramelos de centro hueco, gotas de especias, bastones de caramelo de 6 pulg., maicena.

Con anticipación: use la masa de jengibre y los cortadores para cortar las siguientes galletas: 2 árboles de los más pequeños, 1 árbol del tamaño siguiente al más pequeño, 2 árboles del tamaño siguiente y 7 hombrecitos de jengibre; hornee y deje enfriar. Usando glaseado real, haga hojas corridas sobre los árboles con la boquilla 352; añada confites sprinkle del popurrí floral surtido con puntos de glaseado con la boquilla 1. Usando glaseado real, haga puntos con la boquilla 1 y delinee los rasgos faciales y los botones de los hombrecitos de jengibre; deje secar. Corte espigas de madera de 8 pulg. de largo; adjunte a la parte posterior de las galletas de árboles con caramelo derretido, deje a un lado.

Moldee la locomotora de caramelo, de ½ pulg. de grosor, en el molde de mini locomotora. Moldee dos vagones con estructura de caramelo (pág. 119) en un molde de hogaza pequeña. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Usando glaseado real, decore todas las estructuras: para la locomotora, adjunte centros de pastillas de canela a las ruedas de menta y a las ruedas a la locomotora con la boquilla 2. Corte el eje de bastón de caramelo para que se adapte entre los centros de las ruedas y adjunte. Haga bandas en zigzag con la boquilla 3 en el motor y adjunte mini caramelos duros. Haga el quitapiedras y cubra la magdalena que hace de chimenea con líneas hechas con la boquilla 5; agregue borde de nieve en el techo y en la chimenea con la boquilla 5; coloque la goma de mascar y los mini caramelos duros. Delinee y rellene la ventana con la boquilla 2 (alise con el dedo bañado en maicena); adjunte el hombrecito de jengibre. Adjunte el caramelo de centro hueco para el faro delantero con la boquilla 2. Adjunte el palito de chupete a la parte trasera de la locomotora con caramelo derretido. Para los vagones: coloque los hombrecitos de jengibre dentro de los vagones con la boquilla 3; rellene los vagones con gotas de especias y haga nieve en los bordes con la boquilla 3. Adjunte pastillas de canela en los centros de las ruedas y pastillas de menta para las ruedas como hizo para la locomotora. Recorte los patines hechos con bastones de caramelo de 4 ½ pulg. y adjunte con la boquilla 2. Deje a un lado.

Sobre la plancha cubierta con papel de aluminio, glasee y alise los lados del pastel de hogaza larga con glaseado de crema de mantequilla de chocolate. Glasee la parte superior con crema de mantequilla blanca. Haga montículos de nieve en los bordes con bolitas usando la boquilla 11; una al glaseado superior con una espátula. Imprima el mensaje con la boquilla 5. Introduzca la locomotora y los árboles; coloque los vagones. Haga montículos de nieve con bolitas alrededor del borde inferior con la boquilla 11 y coloque los caramelos.

El pastel rinde
12 porciones.



▶ Confecciones de galleta

Galletas: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 160.

Boquilla: 3, pág. 136.

Colores: violeta, rojo intenso, verde Kelly, amarillo limón, pág. 127.

Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112; glaseado de flujo de colores, pág. 111.

También: mezcla de flujo de colores, pág. 127; espátula afilada, pág. 134; papel encerado, azúcar granulada, cuchillo filoso.

Usando los cortadores del juego, corte galletas con forma de bastones de caramelo, semicírculos y campanas. Recorte la parte superior e inferior de la campana para lograr la forma de cúpula de una pastilla de goma. Hornee y deje enfriar todas las galletas.

Tiña porciones de glaseado de flujo de colores de rojo, verde, amarillo y violeta; reserve una parte blanca. Diluya todo el flujo de colores, excepto la pequeña parte blanca, siguiendo las instrucciones del paquete. Cubra las galletas con forma de bastón de caramelo y disco de menta con flujo de colores blanco (pág. 118). Decore inmediatamente, usando la boquilla 3 para hacer las rayas en los bastones de caramelo y delinear los remolinos desde el centro de los discos. Deje reposar 2 minutos, luego espolvoree con azúcar. Si es necesario, recorte los bordes con la espátula. Cubra las galletas con forma de pastillas de goma con el flujo de colores teñido previamente. Deje reposar 2 minutos, luego espolvoree con azúcar. Recorte los bordes si es necesario. Mueva hacia una superficie cubierta con papel encerado para que se sequen por completo. Rinden porciones individuales.



▶ Un muy feliz carrusel

Moldes: redondo de 6 x 3 pulg. y 10 x 3 pulg., pág. 158; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 1M (2110), 2, pág. 136.
Colores: rojo intenso, marrón, verde Kelly, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, de crema de mantequilla de chocolate y real, pág. 111.
También: juego de cortadores Nesting de hombrecito de jengibre, pág. 173; Icing Sculptor™, pág. 131; Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; merengue en polvo, pág. 126; pilares ocultos, pág. 215; bandeja separadora Decorator Preferred® de 8 pulg., pág. 214; decoraciones sprinkle Rainbow Nonpareils, pág. 128; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 147; gotas de especias, bastones de caramelo pequeños, bastones de caramelo de 6 pulg. (se necesitan 5), maicena, cuchillo filoso.

Tiña 12 oz. de fondant con una combinación de rojo y marrón; amase con un grosor de 1/8 pulg. Usando el cortador siguiente al más pequeño del juego, corte 14 hombrecitos de jengibre; déjelos secar en una plancha para galletas espolvoreada con maicena. Usando glaseado real, haga puntos e hilos con la boquilla 2 para los rasgos faciales y las líneas de los hombrecitos de jengibre. Tiña 6 oz. de fondant de rojo y reserve 6 oz. de blanco; amase con un grosor de 1/8 pulg. Usando el cuchillo, corte tiras de 1/4 pulg. de cada color y envuélvalas alrededor de la parte superior de los pilares ocultos, adjuntando con un pincel húmedos; deje a un lado.

Prepare pasteles de dos capas de 6 y 10 pulg. (3 pulg. de alto) para construcción con pilares Push-In (pág. 110). Glasee y alise con glaseado de crema de mantequilla de chocolate, de 1/2 pulg. de grosor, sobre los lados. Inmediatamente rastrille los lados con el Icing Sculptor, usando cuchillas amarillas con borde en forma de U.

Introduzca los pilares ocultos en el pastel de 10 pulg., para que las tiras de fondant queden apoyadas justo encima del pastel. Coloque el pastel de 6 pulg. en la bandeja separadora. Haga rosetas en los bordes superior e inferior con la boquilla 1M. Cubra el piso superior con rosetas usando la boquilla 1M, agregando una segunda hilera en el centro. Coloque una gota de especias y espolvoree nonpareils en cada roseta. Coloque los hombrecitos de jengibre y los bastones de caramelo pequeño alrededor de los pasteles. Introduzca los bastones de caramelo grandes. Rinde 40 porciones.





◀ Dulces sueños para Papá Noel

Galletas: juego de mini cortadores de cobre de Navidad, pág. 173; cortador circular de metal, pág. 140; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Caramelo: Candy Melts®† blanco, pág. 146; palitos de chupetes de 11 1/2 pulg., pág. 149; molde de chupete Party Time, pág. 148; jugo de colores de jardín y primarios, pág. 147.
Boquillas: 1, 2, 3, pág. 136.
Colores: cobre (color piel), rojo intenso, marrón, amarillo limón, verde Kelly, negro, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112; glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (cabecera), pág. 222; mezcla de flujo de colores, pág. 127; espigas de plástico, pág. 214; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 147; gomas de mascar de 1 pulg. blancas (se necesitan 2), bloque de espuma (7 x 7 x 3 pulg. de alto), mini bastones de caramelo (se necesitan 4), gotas de especias grandes, tijeras, mondadientes.

Tiña porciones de caramelo derretido de rojo, rosado y amarillo, utilizando los colores para caramelo. Moldee 3 chupetes de magdalena utilizando el método para pintar (pág. 119). Haga las galletas: use los mini cortadores y los cortadores circulares para cortar 4 cabezas redondas, 4 hombrecitos de jengibre, 3 bastones de caramelo y 2 estrellas. Usando el molde, corte la cabecera. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Cubra todas las galletas, excepto la cabecera, con flujo de colores diluido (pág. 118). Deje secar. Decore las galletas con flujo de colores concentrado. Para las cabezas, haga la boca, la nariz, los ojos, las mejillas y las orejas con la boquilla 2. Agregue pelo corrido con la boquilla 13 para la niña e hilos de pelo con la boquilla 2 para el niño.

Para los hombrecitos de jengibre, delinee la boca con la boquilla 1 y haga puntos para los botones y los ojos. Para los bastones de caramelo, haga franjas con la boquilla 2. Para la cabecera, usando la boquilla 2, delinee y rellene las áreas con diseño con flujo de colores (pág. 118). Deje secar todas las piezas. Adjunte los palitos de chupete a las partes traseras con caramelo derretido. Introduzca las gotas de especias en los demás palitos. Deje a un lado.

Para la cama, envuelva el bloque de espuma con papel de aluminio. Corte 2 espigas de 6 pulg. de largo. Marque la parte superior del bloque 1 1/2 pulg. desde el borde trasero; introduzca los barrotes de la cabecera de espigas en las marcas. Adjunte la galleta del respaldo a la parte trasera de los barrotes y las gomas de mascar a la parte superior de los barrotes con caramelo derretido. Para las almohadas, corte dos piezas cuadradas de 2 1/2 pulg. de fondant blanco, de 1/8 pulg. de grosor; pellizque las puntas. Para los hombros, amase dos bolitas de 1/2 pulg. de fondant color cobre y coloque debajo de cada almohada; introduzca las galletas que forman las cabezas dentro de los hombros y apóyelas sobre las almohadas. Para los cuerpos, amase troncos de fondant de 3 x 1 pulg.; colóquelos sobre la cama. Amase cuatro bolitas de fondant de 1/2 pulg. para los pies; adjunte 2 a la parte inferior de cada tronco. Para hacer la frazada, corte una franja de fondant de 13 x 1/4 pulg. de ancho para los bordes; tiña el fondant restante de verde. Corte una frazada de 13 x 8 pulg. de ancho. Usando la rueda con pliegues del cortador/artículo para grabados, haga líneas diagonales separadas por 1 1/4 pulg.

Coloque la frazada y adjunte los bordes con un pincel húmedo. Cree bastones de caramelo alargados (de 3 1/2 pulg. de largo) cortando el extremo curvo de un bastón de caramelo y adjuntándolo con caramelo derretido a un bastón entero. Coloque los bastones de caramelo. Para las manos, amase óvalos de 1/2 pulg. de fondant color cobre; hágalos de forma ovalada y haga hendiduras con el extremo de la espátula para formar los dedos. Adjunte a los bastones de caramelo con caramelo derretido. Adjunte las galletas, los caramelos y las gotas de especias en los palitos del bloque detrás del respaldo, recortando los palitos de distintas alturas, según sea necesario. Cada chupete y galleta rinde porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca



◀ Es un as del esquí

Casi se puede sentir el viento soplar alrededor de este esquiador helado. ¡Su gorro y bufanda de fondant están curvados y extendidos para atrapar un montón de aire!

Molde: muñeco de nieve vertical, pág. 170.
Boquilla: 1A, pág. 136.
Colores: rojo Navidad, rojo intenso, verde Kelly, rosa, negro, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (esquíes), pág. 222; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espigas de madera, pág. 214; espátula en ángulo, pág. 134; Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; mangas decoradoras desechables, pág. 134; juego de pinceles decoradores, pág. 147; juego para formar flores, pág. 134; regla, cortador de pizza, cuchillo filoso, rodillo, maicena, bolas de algodón, cinta de celofán, papel encerado, papel de aluminio.

Con al menos una semana de anticipación: haga las puntas de la bufanda, el sombrero y los esquíes de fondant (pág 117). Para preparar, añade Gum-Tex al fondant siguiendo las instrucciones para el Rolled Fondant extra firme (pág. 112). Tiña 6 oz. de fondant de verde, 12 oz. de una combinación de rojo intenso y rojo Navidad; guarde el blanco restante. Luego de hacer estas decoraciones, guarde todo el fondant teñido que sobre.

Forre una plancha de doble grosor de 13 x 7 pulg. con papel de aluminio. Hornee y deje enfriar el pastel de muñeco de nieve, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Recorte 1 ½ pulg. de la parte inferior del muñeco de nieve en ángulo para crear el efecto de "inclinación hacia adelante". Adjunte los esquíes a la plancha forrada con papel de aluminio con crema de mantequilla; posicione el pastel en los esquíes. Glasee el pastel con una espátula. Tiña pequeñas cantidades de fondant de negro y de rosa. Corte una forma de medialuna en color negro para la boca. Haga una bola de fondant blanco de ½ pulg. de diámetro para la nariz y una bola roja de ¾ pulg. de diámetro para la lengua; haga una hendidura en la lengua. Corte ojos blancos ovalados de ¾ pulg. Haga bolitas negras para las pupilas. Adjunte las pupilas a los ojos y la lengua a la boca con un pincel húmedo. Corte círculos rosas de ¾ pulg. de diámetro para las mejillas. Adjunte los rasgos faciales con puntos de glaseado. Para la porción plana de la bufanda, corte un tira de fondant verde de 1 x 20 pulg. de largo; envuelva alrededor del cuello.

Para los bastones de esquí, recorte las espigas de madera hasta que queden de 8 pulg. de largo; enhebre círculos rojos en las puntas. Coloque los bastones a los lados del pastel, presionando. Delinee los brazos con la boquilla 1A sosteniendo los bastones a cada lado del cuerpo. Coloque el gorro. Para la banda del gorro, corte una tira de fondant blanco de 1 pulg. de ancho; adjunte con un pincel húmedo. Para el nudo de la bufanda, haga una bola de fondant verde de 1 pulg. de diámetro; introduzca las puntas de la bufanda en los palitos de chupete a través del nudo y dentro el pastel. Rinde 12 porciones.



▶ Los niños de la ventisca

Molde: mini muñeco de nieve, pág. 170.
Boquillas: 2, 3, 14, pág. 136.
Colores:* rojo Navidad, rojo intenso, verde Kelly, azul real, negro, anaranjado, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: tijeras.

Glasee y alise los pasteles. Divida el fondant en cuartos; tiña porciones de verde, azul y rojo, reserve ¼ de blanco. Amase el fondant hasta que quede de ¼ pulg. de grosor, corte trozos de 1 ½ pulg. x 4 ½ pulg. y coloque sobre los muñecos de nieve para hacer las chaquetas; recorte el exceso.

Haga rollos de fondant, moldee en forma de gorro y coloque sobre las cabezas. Para los pompones, haga bolitas de fondant blanco de ¾ pulg. de diámetro. Corte la parte inferior de los pompones e introduzca en los gorros. Decore la chaqueta azul con bolitas de ¼ pulg. de diámetro; decore las chaquetas rojas y verdes con tiras de fondant blanco de ¼ pulg. de ancho. Adjunte las decoraciones con un pincel húmedo. Haga zigzags en los bordes del gorro y de las chaquetas con la boquilla 14. Haga puntos corridos para las narices con la boquilla 3, haga los ojos, mejillas y delinee las bocas con la boquilla 2. Rinden porciones individuales.

*Nota: combine rojo Navidad y rojo intenso para lograr el tono que se muestra.



◀ Un cliente divertido

Moldes: muñeco de nieve paso a paso, pág. 170; 12 x 2 pulg. redondo, pág. 158.
Colores:* verde Kelly, rojo Navidad, rojo intenso, anaranjado, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: palitos de galletas de 6 pulg., pág. 143; envoltorio de papel de aluminio plateado Fanci-Foil, pág. 217; espátula recta, pág. 134; mangas decoradoras desechables, pág. 134; círculo de espuma grueso o plancha resistente (de 25 x 13 pulg. de ancho), discos de caramelo de gelatina de 1 pulg. de diámetro, caramelos de barquillos redondos, chocolates cubiertos de caramelo, cordón de regaliz negro, cono de azúcar, rollo de fruta, hojas de menta de gelatina, bastón de caramelo gigante, malvaviscos cubiertos con coco tostado; tijeras

Para la nariz, corte el cono hasta que quede de 2 ½ pulg., glasee y alise con glaseado anaranjado; deje a un lado. Glasee el área del rostro del pastel de muñeco de nieve con una espátula; coloque los caramelos de barquillo para los ojos y las mejillas, boca de regaliz; coloque la nariz. Adhiera las pupilas de chocolate cubiertas de caramelo con crema de mantequilla. Para glasear el área del gorro, coloque el glaseado en una manga desechable con una abertura de ¼ pulg. Cubra el área del gorro; alise con la espátula. Para la banda del gorro, corte el rollo de fruta en tiras de ¾ pulg. de ancho; adjunte con crema de mantequilla blanca. Para la hoja de acebo, corte las hojas de gelatina al medio con las tijeras; adjunte las hojas y las bayas de chocolate cubiertas de caramelo con crema de mantequilla.

Para el cuerpo, glasee un pastel de 1 capa con una espátula. Glasee y alise el área de la chaqueta siguiendo el mismo procedimiento que para el gorro. Marque las costuras de la chaqueta con el borde de la espátula; adjunte los discos de caramelo de gelatina para los botones y el borde con chocolates cubiertos de caramelo con crema de mantequilla. Para la moñita, junte dos tiras de rollos de fruta de 7 pulg. de un extremo para formar una cinta más larga. Doble los extremos hacia el centro para formar lazos y doble en el centro. Envuelva una tira de rollo de fruta de 2 pulg. alrededor del centro y adjunte con glaseado para hacer el nudo; coloque en el pastel. Para la pipa, recorte el palito de galleta hasta que quede de 4 pulg.; introduzca el malvavisco en un extremo, introduzca el otro extremo en el área de la boca. Coloque el bastón de caramelo.
Rinde 52 porciones.

***Nota:** Combine rojo Navidad y rojo intenso para lograr el tono que se muestra.

▶ Una ráfaga de diversión

Molde: redondo de 8 x 2 pulg., pág. 158; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 1, 2, 3, 4, 5, pág. 136.
Colores:* verde Kelly, amarillo limón, azul real, rojo intenso, rojo Navidad, anaranjado, negro, violeta, rosa, pág. 127.
Galletas: Ice-A-Cookie™ blanco, pág. 172; cortador de galletas de cobre de muñeco de nieve, juego colorido de cortadores navideños, pág. 173.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, glaseado real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149; merengue en polvo, pág. 126; coco rallado, bastones de caramelo pequeños, maicena.

Usando el cortador de metal de muñeco de nieve, corte un muñeco de nieve grande. Usando el cortador de colores navideños, corte [illegible] muñecos de nieve pequeños, revirtiendo 5. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Siguiendo las instrucciones del paquete, cubra las galletas con Ice-A-Cookie, deje secar. Usando glaseado real haga líneas para las bocas con la boquilla 2, puntos para los ojos y mejillas con la boquilla 2, y puntos corridos para las narices con la boquilla 3. Para el muñeco de nieve grande, también haga el chaleco usando la boquilla 5, alise con toques suaves con el dedo bañado en maicena. Haga la moñita con puntos con la boquilla 3 y para el sombrero con la boquilla 4, alise con toques suaves con el dedo bañado en maicena; agregue la banda del sombrero con la boquilla 4. Para los muñecos de nieve pequeños, haga los chalecos y las bufandas con la boquilla 4, alise con toques suaves con el dedo bañado en maicena. Haga flecos a las bufandas con la boquilla 1. Haga los sombreros con la boquilla 5. Usando la boquilla 3, haga la piel de los gorros con zigzags y agregue un punto para el pompón. Deje secar todo. Adhiera los bastones; deje secar. Adhiera los palitos de chupete a la parte de atrás de la galleta del muñeco de nieve grande y a la galleta del muñeco de nieve chico. Deje secar.

Glasee y alise un pastel redondo de 8 pulg. de 2 capas con crema de mantequilla; cubra con coco rallado. Introduzca las galletas con los palitos en la parte superior del pastel. Coloque las galletas que sobran alrededor del pastel, asegurándolas con puntos de glaseado.
Rinde 20 porciones.

***Nota:** combine rojo Navidad y rojo intenso para lograr el tono que se muestra.





▲ El milagro del pesebre

El significado de esta época del año llega a su hogar con toda su belleza en esta escena de pesebre llena de dicha. Una manera única de decorar para celebraciones religiosas o reuniones familiares.

Moldes: molde Mini Wonder, pág. 161; hogaza pequeña, pág. 160; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 1, 2, 3, 5, 7, 12, 47, 352, págs. 136-137.
Colores: marrón, negro, rojo intenso, cobre (color piel), amarillo limón, anaranjado, rosa, azul real, verde Kelly, violeta, pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; merengue en polvo, pág. 126; espigas de plástico, pág. 214; plancha para pasteles de 13 x 19 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cereales de trigo desmenuzados, maicena, rodillo, papel encerado, cuchillo filoso.

Con anticipación: Haga las cabezas de galleta. Corte 7 galletas redondas utilizando el cortador redondo más pequeño del juego; hornee y deje enfriar. Coloque sobre la rejilla para enfriar y cubra con glaseado real diluido (pág. 118); deje secar. Coloque las galletas sobre papel encerado y haga puntos para los ojos e hilos para las bocas usando la boquilla 1; haga puntos para las narices y las mejillas usando la boquilla 2. Agregue zigzags con la boquilla 3 o delinee el cabello, barbas y bigotes. Delinee y rellene la corona con la boquilla 3, luego repase. Haga un turbante en espiral usando la boquilla 3 con delineado y haga la joya. Deje secar todas las galletas. Adjunte palitos de chupete a las partes traseras con glaseado real; deje secar.

También con anticipación: haga piezas de fondant. Para el halo y la estrella, tiña una bola de fondant de 1 pulg. de amarillo, amase y corte con el cortador redondo y el cortador de estrella más pequeños. Para el báculo de José, tiña una bola de fondant de 2 pulg. de marrón, amase hasta formar un tronco de 7 pulg. y doble la punta. Para las alas, amase fondant blanco y corte usando un cortador de corazones; corte el corazón a la mitad verticalmente. Deje secar todas las piezas varios días sobre una superficie espolvoreada con maicena. Usando glaseado real, haga plumas corridas para las alas con la boquilla 352. Adjunte el palito de chupete a la parte trasera de la estrella con glaseado real.

Haga los 2 corderos echados (pág. 118) (el cordero que está en brazos se hará directamente en el pastel). Hornee y deje enfriar 7 pasteles hechos con el molde Mini Wonder y un pastel hecho con el molde de pequeña hogaza. Recorte la hogaza en forma horizontal en ángulo para hacer la inclinación del pesebre; glasee y alise con crema de mantequilla. Para el bebé, haga dos bolitas para la cabeza y el cuerpo con la boquilla 5; agregue los rasgos faciales con la boquilla 1. Cubra el cuerpo envuelto con bandas usando la boquilla 47; agregue la paja corrida con la boquilla 2. Glasee y alise los mini pasteles con crema de mantequilla; use el borde de la espátula para formar pliegues en los trajes del ángel y de María. Haga los brazos corridos con la boquilla 12 (excepto para el ángel). Haga el borde de los trajes con puntos, zigzags, remolinos y piel corrida; agregue el delineado de los puños de María con la boquilla 2. Introduzca las cabezas de galleta en los pasteles. Haga y coloque las fajas y los tocados de fondant (pág. 117). Delinee las vinchas con la boquilla 3; rellene y haga el botón de la vincha roja con un punto usando la boquilla 3. Coloque el báculo de José. Decore el cordero en brazos (pág. 118) sobre el pastel. Delinee y haga los regalos con la boquilla 2. Haga las manos y los dedos con cuentas usando la boquilla 2. Recorte las espigas para que midan 3 pulg. e introdúzcalas en el ángel para los brazos; glasee y alise. Rellene la espiga con glaseado e introduzca la estrella en el palito. Haga las manos y los dedos con cuentas usando la boquilla 2; adjunte las alas al pastel y el halo a la cabeza con glaseado. Coloque las figuras y los corderos sobre una plancha de 13 x 19 pulg. forrada en papel de aluminio; espolvoree la plancha con cereal desmenuzado molido. Cada pastel rinde porciones individuales.



◀ ¡Haga un reno rápido!

Moldes: molde para galletas con formas de animales, pág. 162; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 3, 8, 18, pág. 136.
Colores: marrón, rojo intenso, negro, rosa, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (cornamenta), pág. 222; espátula en ángulo de 8 pulg., pág. 134; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cuchillo filoso, maicena, mondadientes.

Con el mondadientes, trace el diseño de la cornamenta en la masa amasada. Corte la cornamenta con un cuchillo. Haga algunas de más por si alguna se rompe; hornee y déjelas enfriar.

Forme las orejas en punta con glaseado y la espátula. Haga la parte interior de las orejas, los ojos y la nariz con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Corte una porción de pastel para formar la lengua y extienda el área de la boca con glaseado. Delinee la boca y el centro del hocico con la boquilla 3; rellene la boca y la lengua con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra el pastel con estrellas hechas con la boquilla 18. Cubra la parte superior de la cornamenta de galleta con la boquilla 8 (alise con el dedo bañado en maicena). Introduzca la cornamenta en el pastel. Rinde 12 porciones.



▶ ¡Un elfo muy trabajador!

Nadie festeja la navidad con tanta alegría como este personaje! Vestido con los colores preferidos de esta época, fácil de decorar en nuestro molde de Papá Noel alegre.

Molde: Papá Noel alegre, pág. 170.
Boquillas: 3, 4, 5, 16, 21, 366, pág. 136.
Colores:* verde Kelly, rojo Navidad, rojo intenso, negro, amarillo dorado, cobre (color piel), azul real, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: plancha para galletas, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espátula en ángulo, pág. 134; maicena, cuchillo para pelar pequeño.

Recorte el área inferior de las piernas en el pastel con un cuchillo. Glasee y alise los lados y las áreas de fondo con una espátula. Moldee el área del rostro con glaseado, usando la espátula para nivelar con el área del pastel de la barba y el bigote. Delinee el elfo con la boquilla 4. Delinee y rellene los ojos y la boca con la boquilla 4 (alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Rellene la lengua haciendo cuentas con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra el sombrero, el rostro, las manos, la chaqueta y los zapatos con estrellas hechas con la boquilla 16; repase la nariz con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue orejas corridas y cuello de hojas con la boquilla 366. Haga líneas con la boquilla 5 para las piernas; delinee el cinturón y la hebilla con la boquilla 5. Haga la piel del sombrero, los puños y los zapatos con zigzags usando la boquilla 5. Agregue estrellas corridas con la boquilla 16 para hacer el pelo. Agregue bolitas hechas con la boquilla 5 en los puntos del cuello y de la chaqueta y en las puntas de los zapatos y del sombrero. Forme el borde inferior de estrellas con la boquilla 21. Rinde 12 porciones.

*Nota: combine rojo Navidad y rojo intenso para lograr el tono que se muestra.



◀ El dulce "sedán" de Papá Noel

¡Es un trineo de jengibre que lleva muchos chupetes en forma de paquetes y un alegre Papá Noel hecho de galleta!

Galletas: juego de cortadores y esténcil de hombrecito de jengibre Stencil-A-Cookie™, pág. 172; plancha para galletas, pág. 160.
Boquillas: 1, 2, 4, 5, 10, 349, pág. 136-137.
Caramelo: Candy Melts*† en rojo, verde, lavanda, amarillo, azul, blanco, pág. 146; palitos de chupete de 4 y 6 pulg., pág. 149; molde de chupetes con forma de paquetes, pág. 171
Colores:* rojo intenso, rojo Navidad, verde Kelly, marrón, pág. 127.
Receta: glaseado real, pág. 111; pan de jengibre de la abuela, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (lados, parte trasera, parte inferior y frente del trineo), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil blanco, pág. 217; decoraciones sprinkle Nonpareils blancas, pág. 128; merengue en polvo, pág 127; juego de pinceles decoradores, pág. 147; bloque de espuma (de 5 pulg. de largo x 2 ½ pulg. de ancho x 2 pulg. de alto), maicena, 2 bastones de caramelo gigantes, cinta de celofán, mondadientes, papel encerado.

Con anticipación: Moldee los chupetes de regalo en palitos de chupete de 4 pulg. y 6 pulg., usando el método para pintar (pág. 119).

También con anticipación: haga las galletas. Trace los diseños del trineo sobre la masa de pan de jengibre. Corte 2 lados del trineo (dé vuelta el diseño para cortar el lado opuesto), y una parte trasero, un frente y una parte inferior del trineo. Use el cortador del hombrecito de jengibre del juego para cortar 1 galleta para hacer a Papá Noel. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Trabajando en una pieza de galleta a la vez, usando glaseado real diluido, haga un delineado grueso en los bordes superiores del trineo con la boquilla 10; inmediatamente cubra con nonpareils. En los lados del trineo, haga líneas curvas con la boquilla 2 y bayas con puntos con la boquilla 1; añada hojas con la boquilla 349. Deje que las piezas del trineo se sequen completamente.

Delinee y rellene el traje y el rostro de Papá Noel con la boquilla 4 (alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Haga la barba corrida, puntos para los ojos y rellene la boca con la boquilla 2. Delinee el bigote y las cejas con la boquilla 2. Haga el cinturón y la hebilla con la boquilla 4. Agregue zigzags para la piel del traje y del gorro con la boquilla 13. Adjunte los palitos de chupete de 6 pulg. a la parte trasera con caramelo derretido.

Arme el trineo usando glaseado real. Ponga uno de los lados del trineo sobre la superficie y adjunte la parte inferior, el frente y la parte trasera con la boquilla 5; deje reposar al menos 1 hora. Cuando se seque, con cuidado adjunte el otro lado del trineo con la boquilla 5 y párelo sobre la plancha forrada con papel encerado. Refuerce las uniones interiores con líneas con la boquilla 5 si fuera necesario. Permita que se seque completamente. Adhiera los patines hechos con bastones de caramelo con la boquilla 5; deje secar. Recorte el bloque de espuma para que se ajuste dentro del trineo. Envuélvalo con Fanci-Foil. Coloque el bloque de espuma dentro del trineo; introduzca los chupetes y a Papá Noel en diferentes alturas. Cada chupete rinde porciones individuales.

***Nota:** combine rojo Navidad y rojo intenso para lograr el tono que se muestra; combine marrón y una pequeña cantidad de rojo intenso para lograr el tono que se muestra.

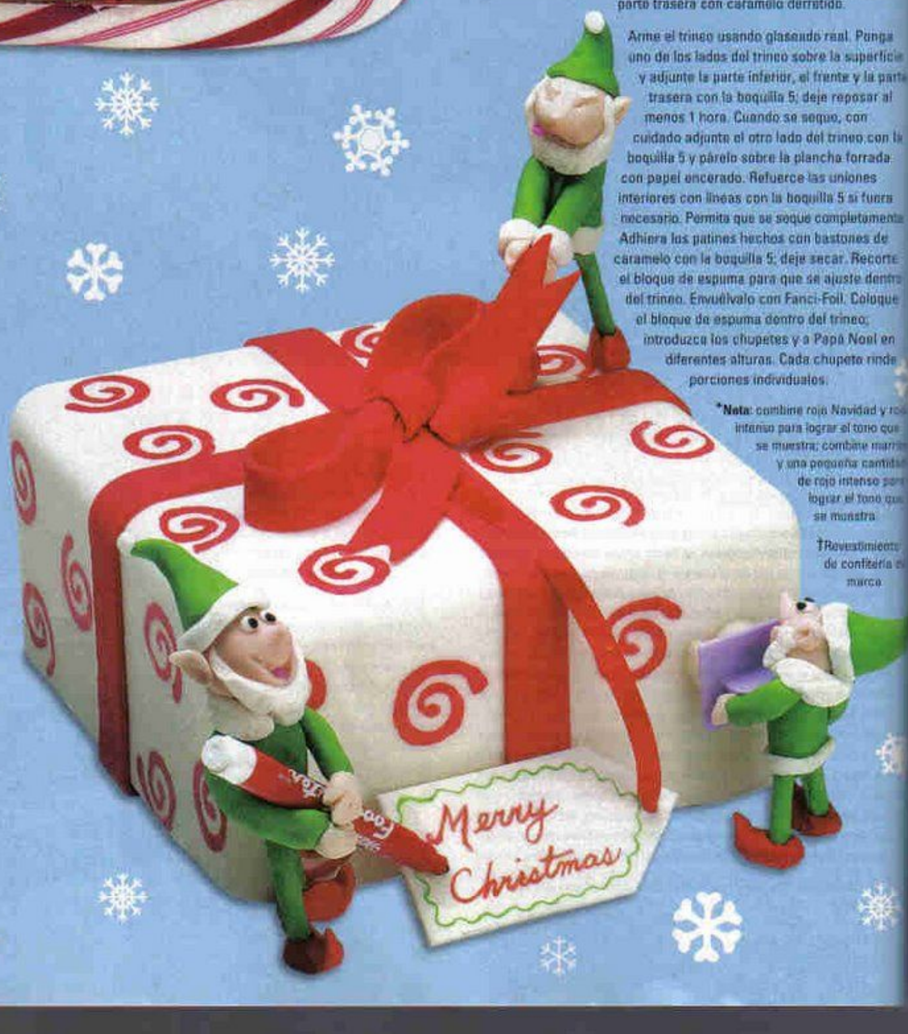
†Revestimiento de confitería de marca

▶ Ayudantes de Papá Noel

Molde: cuadrado de 8 x 2 pulg., pág. 158.
Colores: rojo intenso, verde Kelly, negro, rosa, cobre (color piel), pág 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.), fondant Multi-Packs en colores primarios (se necesitan 2 paquetes), pág. 122; Cake Stamps románticas, pág. 123; marcadores de colores comestibles de boquilla gruesa FoodWriter™ en colores primarios, pág. 124; juego de pinceles; alisador de fondant Easy-Glide, bandeja de colores, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (etiqueta del regalo), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; pinchos de madera, papel encerado, regla, bloque de espuma de 1 pulg. de alto, cuchillo filoso, maicena.

Con al menos 5 días de anticipación: haga los elfos de fondant (pág. 117) y la etiqueta del regalo. Para la etiqueta del regalo, amase fondant blanco y corte la etiqueta usando el diseño. Deje secar sobre una plancha espolvoreada con maicena. Decore la etiqueta y escriba un mensaje usando los marcadores FoodWriter.

Prepare un pastel cuadrado de dos capas para colocar el rolled fondant (pág. 105) y cubra el pastel con 36 oz. de fondant blanco; alise con el alisador Easy-Glide. Haga la cinta y el moño de fondant usando rojo del Multi Pack. Corte cintas de ¾ pulg. de ancho de la siguiente manera: para las cintas, corte cuatro tiras de 8 pulg. de largo, adhiera a través del pastel con un pincel húmedo. Para los lazos del moño, corte dos tiras de 7 pulg. y doble a la mitad, una las puntas y adhiera con un pincel húmedo. Para el centro del moño, corte una tira de 2 pulg. de largo, envuelva alrededor del centro del moño. Para la serpentina, corte una tira de 4 ½ pulg., haga muescas en un extremo; adhiera al moño con un pincel húmedo. Usando el Cake Stamp en remolino y los Brush-On Color, imprima diseños al azar en el pastel. Quite los pinchos de los elfos. Coloque el marcador en la mano del elfo grande y el sello en las manos del elfo pequeño. Coloque los elfos y las etiquetas. Rinde 20 porciones.



▼ Es hora de que Papá Noel reparta los regalos

Galletas: juego de cortadores de formas Navideñas, pág. 173; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 1, 2, pág. 136.
Colores:* rojo intenso, rojo Navidad, cobre (color piel), negro, amarillo limón, amarillo dorado, verde Kelly, pág. 127.
Recetas: glaseado real, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; decoraciones de glaseado de regalos, pág. 171; merengue en polvo, pág. 126, cuchillo filoso.

Usando el cortador de Papá Noel del juego, corte la galleta. Usando un cuchillo, corte un rectángulo de 1 x 2 pulg. para que sostenga a la galleta. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Delinee y rellene el rostro, el gorro, el traje, los zapatos y el cinturón con la boquilla 2 (alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Delinee la hebilla con la boquilla 2. Haga el pelo, la barba y el borde de piel con movimiento de "e" con la boquilla 2. Haga puntas para la nariz, guantes y pompón en el gorro con la boquilla 2. Haga puntos para los ojos y la boca con la boquilla 1; haga las cejas y el bigote corridos con la boquilla 2. Adjunte el soporte de galleta a la espalda con glaseado.

Para la bolsa, haga una bolita de 1 ½ pulg. de diámetro de fondant teñido de verde; forme la bolsa y haga una hendidura en el área central con el dedo gordo para que haya lugar para colocar la decoración de glaseado; coloque la decoración. Rinde porciones individuales.

*Nota: combine rojo Navidad y rojo intenso para lograr el tono que se muestra. Combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el tono que se muestra.



▶ ¡Galletas envueltas para regalo!

Estos dulces de regalo están envueltos en brillantes colores con glaseado de flujo de colores, y embalados en nuestras bolsas para fiestas de regalo.

Galletas: juego de cortadores y esténciles de regalos Stencil-A-Cookie™, pág. 172; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquilla: 2, pág. 136.
Colores:* rojo intenso, rojo Navidad, azul real, verde Kelly, violeta, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 127.
Receta: Glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: espátula afilada, pág. 134; mezcla de flujo de colores, pág. 129; bolsas para fiestas de regalo, pág. 171.

Corte, hornee y deje enfriar las galletas. Delinee y rellene con flujo de colores (pág. 118) con la boquilla 2; deje secar.

Coloque el esténcil y glasee sobre las aberturas con flujo de colores concentrado. Alise el glaseado y retire el esténcil. Coloque las galletas en las bolsas. Rinden porciones individuales.

*Nota: combine rojo Navidad y rojo intenso para lograr el tono que se muestra. Combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el tono que se muestra.



▶ ¡Los regalos se apilan!

Molde: 12 x 2 pulg., redondo, pág. 158.
Boquilla: 1, pág. 136.
Colores: verde Kelly, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco, (se necesitan 48 oz.), fondant Multi-Packs en colores primarios y neón, pág. 122; Icing Writer™ en rojo, amarillo, azul, verde, violeta, pág. 124; Cut-Outs™ cuadrados, pág. 123; alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: kit de árbol de galletas, pág. 175; mezcla de pasta de goma (se necesitan 2 latas), pág. 125; merengue en polvo, pág. 126; espigas de plástico, pág. 214; juego de pinceles decoradores, pág. 147; maicena, regla.

Con una semana de anticipación: Prepare pasta de goma siguiendo las instrucciones del paquete y tiña de verde. Estire la pasta de goma para que quede de ⅛ pulg. de grosor y prepare lo siguiente (haga de más por si alguna se rompe). **Anillos espaciadores (para levantar las ramas del árbol):** corte tiras de ⅛ pulg. de ancho, envuélvalas alrededor de las espigas de plástico, recorte los extremos y deje secar. **Ramas de estrellas:** usando todos los cortadores menos el más pequeño, corte 2 estrellas de cada tamaño. Usando una espiga de plástico, corte orificios en el centro. Apoye las estrellas sobre una superficie espolvoreada con maicena y deje secar varios días. Tiña una pequeña cantidad de fondant de amarillo y corte una estrella usando el cortador de estrella más pequeño. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. Usando glaseado real, haga líneas con la boquilla 1 en las ramas de estrellas. Deje secar.

Prepare y cubra un pastel redondo de 2 capas con rolled fondant (pág. 105). Corte 1 pulg. del extremo de una espiga de plástico e introdúzcala en el centro del pastel. Enhebre alternando los anillos espaciadores de pasta de goma y las ramas de estrellas en la espiga, apilando las estrellas de más grandes a más pequeñas. Adhiera la estrella amarilla a la parte superior con glaseado real. Usando un Cut-Out mediano, corte regalos cuadrados de fondant en colores primarios y neón. Adjunte al pastel usando un pincel húmedo. Haga cintas y moños con puntos e hilos en los cuadrados usando Icing Writer. Corte tiras de fondant blanco de ⅛ pulg. de ancho. Adjunte en forma de suaves pliegues al borde inferior del pastel con un pincel húmedo. Haga bolitas de fondant y adhiera al azar sobre el pastel con un pincel húmedo. Rinde 40 porciones.



▶ Everest siempre verde

¡Devuélvale el color al invierno! Vea lo hermosos que se ven los árboles cubiertos de nieve contra una montaña de pisos bañados con fondant exquisitamente teñido.

Molde: 6, 8, 10 x 2 pulg. redondos, pág. 158.
Boquillas: 1, 5, pág. 136.
Colores: violeta, azul real, verde Kelly, pág. 127.
Galletas: cortadores de cobre de árboles de Navidad, juego de cortadores de metal Nesting de árboles, pág. 173; juego de cortadores de plástico Nesting de estrellas, pág. 142
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 120 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125; merengue en polvo, pág. 126; espigas de madera, pág. 214; juego para dividir pasteles, pág. 131; Piping Gel, pág. 126; base para pastel redonda plateada de 14 pulg., pág. 217, cuchillo para manualidades, maicena.

Con al menos 1 ó 2 días de anticipación: Haga los árboles y la estrella de fondant, usando 24 oz. de fondant blanco. Amase el fondant hasta que quede de 1/8 de grosor. Usando el cortador de árboles de cobre, corte 3 árboles para la parte superior del pastel de 6 pulg.; con el cuchillo, corte 2 árboles a la mitad verticalmente. Usando los dos cortadores de árboles de metal más pequeños, corte 12 árboles de cada tamaño (24 en total); corte los árboles a la mitad verticalmente. Corte 1 estrella con el cortador más pequeño del juego. Coloque todas las piezas en una superficie cubierta de maicena para que se sequen. Cuando estén secas, usando glaseado real, delinee las ramas de los árboles y los rayos de la estrella con la boquilla 1.

Extienda 24 oz. de fondant blanco en un círculo de 14 pulg. Usando un cuchillo para manualidades, corte un diseño ondeado alrededor del borde y coloque sobre la base del pastel.

Tiña 36 oz. de fondant de azul, 24 oz. de verde, 12 oz. de violeta; reserve el fondant blanco restante para los árboles adicionales. Prepare pasteles de 2 capas para armar los pisos (pág. 110). Prepare y cubra los pasteles con fondant (pág. 105); alise. Coloque los pasteles en la base. Divida el pastel de 6 pulg. en seis partes, el pastel de 8 pulg. en 8 partes y el pastel de 10 pulg. en 10 partes. Amase fondant blanco hasta que quede de 1/8 de grosor y use los dos cortadores de árboles de metal más pequeños para cortar otro juego de 12 árboles de cada tamaño (24 en total), uno por vez. Use Piping Gel para adjuntar árboles más grandes y más pequeños en forma alternada en los puntos de división a los lados del pastel. Haga ramas de glaseado real con la boquilla 1. (Nota: habrá un espacio entre los árboles donde se harán las bolitas.) Con la boquilla 1 y glaseado real, adjunte las mitades de árboles de fondant secas a los árboles del tamaño correspondiente en los lados del pastel, colocándolos en forma de "ala". Repita el proceso para adjuntar las mitades del árbol para la parte superior del pastel de 6 pulg. a todo el árbol situado en la parte superior del pastel. Adjunte el árbol y la estrella con glaseado real. Haga copos de nieve con la boquilla 1 y puntos en los lados del pastel y bolitas de glaseado real con la boquilla 5 entre los árboles. Rinde 60 porciones.





◀ Pino individual

Una galleta floral sirve de soporte para este lindo pino de remolino de glaseado batido.

Molde: antiadherente, para galletas/brownies de 11 x 7 x 1 1/2 pulg., pág. 157.
Boquilla: 1M (2110), pág. 136.
Color: verde Kelly, pág. 127.
Galletas: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; juego de cortadores de metal Nesting de pimpollos, pág. 140.
Caramelo: Candy Melts**—amarillo, blanco, rojo, pág. 146; mini molde de caramelo de hombrecito de jengibre, pág. 171.
También: mezcla de glaseado batido sabor vainilla, pág. 126; triángulos de papel pergamino, pág. 134; decoraciones sprinkle "Rainbow Nonpareils", pág. 128.

Con anticipación: haga pimpollos de caramelo. Coloque el cortador de pimpollos más grande en el molde, vierta el caramelo derretido de 1/4 pulg. dentro. Golpee el molde suavemente para eliminar las burbujas y coloque en el refrigerador hasta que esté firme; desmolde. Usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, haga zigzags en los bordes del pimpollo; deje reposar. Usando el mini molde de hombrecito de jengibre, haga una estrella; coloque en el refrigerador hasta que esté firme, luego desmolde.

Hornee y deje enfriar un pastel en capas de 1 pulg. de alto. Use el cortador más pequeño del juego y el que le sigue en tamaño para cortar los pasteles. Apile el pastel sobre el pimpollo de caramelo y cubra con un remolino de glaseado batido con la boquilla 1M. Espolvoree con nonpareils; coloque la estrella de caramelo en la punta. Rinden porciones individuales.

▼ Marcadores menorá

Prepare el lugar de cada uno para el banquete de Hanukkah con estas tarjetas de reservación de lugar de caramelo tan fáciles de moldear.

Molde: mini hogaza, pág. 160.
Caramelo: Candy Melts®* blanco, pág. 146; molde de chupete de Hanukkah, pág. 176; juego de colores primarios para caramelo, pág. 147.
También: juego de pinceles decoradores, pág. 147; triángulos de papel pergamino, pág. 134.

Moldee placas de caramelo (pág. 119), llenando las cavidades del molde de 1/4 pulg. de profundidad con caramelo derretido blanco. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Tiña una porción de caramelo derretido blanco de amarillo y de azul. Moldee los caramelos de menorá utilizando el método para pintar (pág. 119) y llenando los moldes por la mitad; refrigere hasta que estén firmes y luego desmolde. Adjunte el menorá a la placa con caramelo derretido. Escriba el nombre y agregue puntos usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada con una abertura mínima. Rinden porciones individuales.

▶ Las luces de Hanukkah

Aun si sus velas menorá se consumen rápidamente, tendrá las brillantes luces de este pastel para admirar a lo largo de la celebración. Para el diseño en espiral, simplemente enrosque tiras de fondant teñido alrededor de las espigas.

Moldes: juego de pétalos (se usarán 15 pulg.), pág. 159; 6 x 2 pulg. redondo, pág. 158.
Boquillas: 1A, 2, 2A, 4, 5, 12, 14, pág. 136.
Colores: anaranjado, violeta, amarillo limón, verde Kelly, azul real, pág. 127.
Fondant: rolled fondant listo para usar (se necesitan 96 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, alfombrillas para amasar y cortar, cortador/artículo para grabados, juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego de cortadores de galletas de Hanukkah, pág. 175; espigas de plástico (se necesitan 3 paquetes), pág. 214; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág 217; cordón de regaliz negro, cuadrado de 19 pulg. de cartulina de doble grosor o un centro de espuma de 1/2 pulg. de grosor para la base.

Prepare un pastel de dos capas, con forma de pétalo, de 15 pulg. un pastel de una capa, redondo, de 6 pulg. para colocarle el rolled fondant (pág. 105) y para armar los pisos (pág. 110).

Tiña el fondant según se indica a continuación: 78 oz. de azul, más 4 oz. cada uno de amarillo, anaranjado, violeta y verde. Reserve 2 oz. de blanco. Cubra los pasteles con fondant azul; alise con el alisador Easy-Glide. Expanda el fondant teñido de 1/8 pulg. de grosor y use el cortador de menorá del juego para cortar dos menorás de cada color. Adjunte a los lados de los pétalos cerca del borde superior con un pincel húmedo. Delinee los brazos del menorá con la boquilla 5, delinee las velas con la boquilla 4 y delinee los candelabros sobre los menorás de fondant con la boquilla 2. Agregue estrellas corridas con la boquilla 14 para hacer las llamas.

Corte puntos de fondant en colores surtidos usando el extremo angosto de la boquilla 12; adjunte a los lados del pastel redondo con un pincel húmedo.

Para las velas más grandes, corte 8 espigas de plástico de 8 pulg. de largo y 1 de 7 pulg. de largo. Corte tiras de fondant de colores surtidos, de 1/4 x 15 pulg. Enrosque y adjunte las tiras alrededor de las espigas con un pincel húmedo, colocando las tiras alrededor de 5 pulg. de la espiga. Envuelva la vela de 7 pulg. en azul y 2 cada una de los demás colores. Adjunte bolitas de fondant blanco a las puntas de las espigas para que se asemejen a gotas de cera. Introduzca una pieza de cordón de regaliz negro de 3/4 pulg. para el pabilo; introduzca el pabilo en una llama de fondant amarillo con forma de lágrima. Para los candelabros, amase fondant de 1/4 pulg. de espesor; corte un círculo grande usando el extremo ancho de la boquilla 1A y un círculo pequeño con el extremo ancho de la boquilla 2A. Adjunte el círculo pequeño al grande con un pincel húmedo. [illegible]

Para el borde inferior del pastel [illegible] fondant azul de 1/2 pulg. de diámetro por 21 pulg. de largo; [illegible] un pincel húmedo. Para el borde del pastel de pétalos, amase fondant de 1/16 pulg. a 1/8 pulg. de grosor y corte ocho rectángulos de 4 1/2 pulg. x 7 pulg. Doble cada rectángulo en 3 pliegues y adjunte a las secciones de los pétalos con un pincel húmedo; recorte según sea necesario. Amase bolitas de fondant de 1/2 pulg. y adjúntelas con un pincel húmedo en los puntos de unión de cada pliegue. Introduzca las velas en el pastel justo debajo de los anillos de las velas, colocando la vela de 7 pulg. en el pastel redondo. Rinde 54 porciones.

▼ Las estrellas más brillantes

Galletas: juego de cortadores de Hanukkah, pág. 175; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Caramelo: molde de chupete de Hanukkah, pág. 175; Candy Melts®* blanco, pág. 146; juego de colores primarios para caramelo, juego de pinceles decoradores, pág. 147.
Boquilla: 2, pág. 136.
Color: azul real, pág. 127.
Recetas: glaseado de flujo de colores, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: mezcla de flujo de colores, pág. 126; triángulos de papel pergamino, pág. 134.

Corte galletas utilizando el cortador de estrella del juego, hornee y deje enfriar. Delinee y rellene con flujo de colores (pág. 118), con la boquilla 2; deje secar de un día para el otro. Tiña una porción de caramelo derretido de amarillo. Moldee caramelos con mensajes utilizando el método para pintar (pág. 119) y llenando los moldes por la mitad. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Adjunte los caramelos a la galleta usando caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

▼ Un regalo de valor

Caramelo: kit para hacer caramelos de Hanukkah (incluye Candy Melts®* cacao claro, molde, mangas decoradoras desechables, cuadrados de papel de aluminio, bolsas de malla para monedas y presillas), pág. 175.

Siga las instrucciones del kit para hacer las monedas de Hanukkah de caramelo. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Envuelva el caramelo en los cuadrados de papel de aluminio y colóquelos en la bolsa de malla; cierre con una presilla. Cada bolsa rinde porciones individuales.

*Revestimiento de confitería de marca.





◀ ¡Haciendo palpitar los corazones!

Moldes: mariposa, pág. 162; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.

Boquillas: 2, 3, 5, 8, 18, pág. 136-137.

Colores:* rosa, rojo intenso, rojo Navidad, negro, pág. 127.

Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.

También: libro de diseños 2005 (cuerpo del bichito del amor), pág. 222; juego de cortadores de plástico Nesting de corazones, pág. 179; plancha para pasteles, papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Candy Melts® blancos*, pág. 146; cordón y trenza de regaliz negro, corazones rojos de gelatina, cuchillo para pelar.

Con anticipación: Haga el cuerpo y los corazones de galleta. Corte el cuerpo usando el molde y el cuchillo, corte una galleta de cada una con el 2do y 3er cortador más pequeño de corazones. Corte el 2do corazón más pequeño a la mitad para hacer los pies. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Glasee, alise y deje secar.

Glasee y alise los lados y las áreas superiores del pastel donde van a aparecer los corazones. Imprima las esquinas inferiores de las alas con el cortador de corazón más pequeño. Imprima las esquinas superiores con el 4to cortador más pequeño y luego imprima dentro del mismo con el 2do cortador más pequeño. Delinee las alas con la boquilla 5; rellene con estrellas hechas con la boquilla 18; haga puntos al azar con la boquilla 3. Haga bolitas con la boquilla 8 alrededor del borde inferior.

Cubra la galleta del cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 18. Haga la boca, puntos para las mejillas y cuentas para la lengua con la boquilla 3, haga bolitas para los ojos con la boquilla 5, puntos para las pupilas y una línea para las cejas con la boquilla 3. Coloque el cuerpo sobre el pastel. Para los brazos, introduzca trozos de regaliz trenzado de 3 ½ pulg. en el pastel, por debajo de la galleta y curve apenas (haga una hendidura si fuera necesario, para doblar). Coloque la galleta de corazón por debajo de los brazos; haga puntos para las manos con la boquilla 3, delinee los puños y escriba el mensaje con la boquilla 2. Para las piernas, adjunte los pies de galleta a 2 tiras enteras de regaliz trenzado con caramelo derretido. Introduzca en el pastel por debajo del cuerpo. Para las antenas, introduzca trozos de regaliz de ¾ pulg. dentro de los corazones de gelatina e introduzca dentro de la cabeza. Rinde 12 porciones.

***Nota:** Combine rojo intenso y rojo Navidad para lograr el tono que se muestra.



▶ Locamente enamorado

Nuestra tierna ardilla sentada logra que este clásico pastel de corazón se destaque. Añadimos una cola peluda de galleta al pastel de mini osito sentado para crear una combinación irresistible.

Boquillas: 1M (2010), 2, 3, 6, 13, 14, pág. 136-137.

Colores: rosado, marrón, negro, pág. 127.

Recetas: glaseado de crema de mantequilla, glaseado vertido para galletas, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.

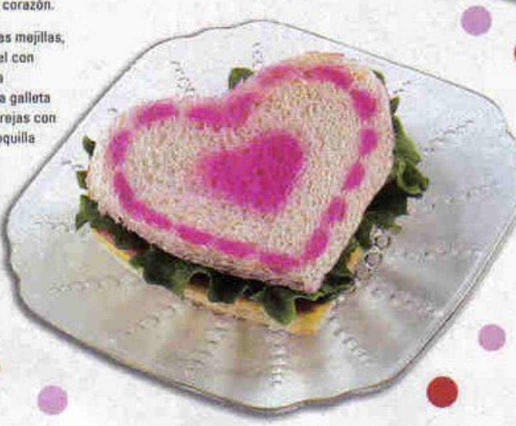
También: libro de diseños 2005 (cola de la ardilla), pág. 222; Candy Melts®† blancos, palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; Sprinkle Sparks de San Valentín, pág. 178; pequeñas decoraciones de glaseado de corazones de recuerdo, pág. 177; juego de cortadores de corazones Nesting, pág. 179; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espátula en ángulo, pág. 134.

ICon anticipación: corte, hornee y deje enfriar una galleta con forma de cola usando el diseño y una galleta con forma de corazón usando el segundo cortador más pequeño. Cubra el corazón de galleta con el glaseado vertido para galletas (pág. 118); deje reposar. Adjunte la cola a los palitos de chupete con caramelo derretido.

Glasee un pastel de corazón de 2 capas (3 pulg. de alto) con la espátula. Haga rosetas en el borde inferior con la boquilla 1M; añada Sprinkle Sparks y coloque las decoraciones de glaseado de corazón.

Corte las orejas y las manos del pastel de mini osito. Arme las mejillas, la frente, la nariz y las patas con la boquilla 6. Cubra el pastel con estrellas con la boquilla 14. Haga puntos para los ojos con la boquilla 3, y las pupilas y la nariz con la boquilla 2. Adjunte la galleta de corazón con puntos de glaseado. Haga los brazos y las orejas con zigzags con la boquilla 14; repase con estrellas usando la boquilla 14. Coloque el pastel de ardilla sobre el pastel de corazón. Introduzca la cola de galleta; cubra la cola con estrellas corridas con la boquilla 13. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Rinde 16 porciones.

†Revestimiento de confitería de marca.



◀ Sándwich para enamorados

Déle al almuerzo un toque de amor—sándwiches fáciles de hacer con nuestro juego de Stencil-A-Cookie y con el spray de colores para alimentos Color Mist.

Galletas: juego de cortadores y esténciles de San Valentín Stencil-A-Cookie™, pág.178.

También: spray de colores para alimentos Color Mist™ rosado, pág. 176; pan, jamón, queso, lechuga.

Corte dos corazones de pan para cada sándwich. Coloque el esténcil y rocíe el corazón superior con Color Mist. Corte corazones de jamón y queso; arme el sándwich. Rinde porciones individuales.



◀ Unión perfecta

No tiene por qué preocuparse por la manera en que estos corazones de fondant calcen. Coloque algunos de los corazones, luego use su cortador de galletas para quitar las áreas que se superponen dando un efecto de "incrustación".

Moldes: corazón de 10 x 2 pulg., pág. 158.
Colores: verde Kelly, rosa, violeta, amarillo limón, durazno cremoso, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: marcadores de colores comestibles FoodWriter™ del día de San Valentín, pág. 176; juego de cortadores plásticos de corazones Nesting, pág. 178; Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 60 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125; juego de pinceles decoradores, pág. 147.

Prepare un pastel de dos capas para cubrir con fondant (pág. 105); cubra con 36 oz. de fondant; alise con el alisador Easy-Glide. Divida 24 oz. de fondant en 5 porciones; tiña de verde, rosa, violeta, amarillo y durazno. Amase cada color de fondant hasta que quede de 1/8 pulg. Usando el 3[er] cortador más grande, corte 3 ó 4 corazones a la vez en varios colores. Coloque sobre el pastel para determinar las áreas que se superponen. Remueva del pastel y corte las porciones que se superponen para lograr un efecto de "incrustación". Adhiera los corazones al pastel usando un pincel sumergido en agua; alise los bordes con los dedos. Repita hasta cubrir todo el pastel y alise con el alisador Easy-Glide. Deje reposar de 2 a 4 horas. Imprima los mensajes con FoodWriter. Rinde 24 porciones.

▶ Lo que el corazón desea

l amor viene en diferentes texturas. Este pastel de razón combina hermosos corazones verticales sobre la rte superior cubierta de rosetas, lados prolijamente strillados y un borde inferior de conchas y zigzags.

ldes: corazón de 8 x 2 pulg., pág. 158.
quillas: 1M (2110), 18, pág. 137.
res: rosa, pág. 127.
dant: Rolled Fondant blanco listo para usar (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de corazón, pág. 123; alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
bién: mezcla de glaseado batido sabor vainilla (2 paquetes), pág. 126; Icing Sculptor™, pág. 131; Cake Sparkles™ rosadas, pág. 126; espátula recta, pág. 134; planchas para pastel, papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; maicena.

un día de anticipación: Amase fondant teñido de rosado y corte 5 corazones usando el segundo cut-out más pequeño. Deje secar piezas sobre una superficie espolvoreada con maicena.

y alise un pastel de 2 capas (hornee dos capas de 1 1/2 pulg. formar un pastel de 3 pulg. de alto); glasee los lados de al menos pulg. de grosor. Rastrille los lados del pastel con el Icing Sculptor, do las cuchillas marfil (con forma de "W"). Haga rosetas sobre el l con la boquilla 1M; espolvoree con Cake Sparkles y coloque los zones de fondant. Haga el borde inferior de conchas con la illa 18; repase con zigzags con la boquilla 18. Rinde 18 porciones.

▼ La pareja del amor

Galletas: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquilla: 2, pág. 137.
Colores: azul real, marrón, cobre (color piel), negro, rojo intenso, amarillo limón, pág. 127.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: mezcla de flujo de colores, pág. 127; marcadores de colores comestibles FoodWriter™ de boquilla fina en colores primarios y neón, pág. 124.

Con un día de anticipación: Corte galletas utilizando el cortador grande de niño del juego, hornee y deje enfriar. Delinee y coloree con glaseado de flujo de colores con la boquilla 2 (pág. 118). Deje secar de un día para el otro. Con la boquilla 2 haga las narices con un punto, el cabello corrido del niño y el cabello rizado de la niña con flujo de colores concentrado. Use marcadores FoodWriter para dibujar ojos y bocas, marcas de besos y mensajes. Rinden porciones individuales.



◀ Sello de aprobación

Una galleta del Día de San Valentín que luzca fabulosa puede ser fácil cuando la cubre con rolled fondant y la decora con marcadores de colores comestibles FoodWriter.

Galleta: cortador de cobre con forma de corazón, pág. 141; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 3 oz para cada galleta, pág. 122); marcadores de colores comestibles FoodWriter™ de boquilla fina en colores primarios y neón, pág. 124; juego de pinceles decoradores, pág. 147; regla de plástico.

Corte, hornee y deje enfriar las galletas con forma de corazón. Amase el fondant estirándolo y corte corazones de fondant; adjunte a la galleta con un pincel húmedo. Corte un cuadrado de fondant de 1 pulg. para el sello. Use el mango del pincel para darle el efecto de borde irregular al sello; adjunte con un pincel húmedo. Use marcadores FoodWriter para dibujar el corazón, las marcas de cancelación y el mensuje. Rinden porciones individuales.



▶ Apuntando al amor

Los Cupidos de galleta siempre dan en el blanco del corazón de galleta—¡por culpa del amor, y de los cortadores de galletas de Wilton!

Galleta: Cortador de metal de hombrecito de jengibre, pág. 140; juego de cortadores de plástico Nesting de corazones, pág. 179; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 2, 3, 5, 352, págs. 136-137.
Colores: rosado, negro, amarillo limón, cobre (color piel), rojo Navidad, pág. 127.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112; glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 11 $^{3}/_{4}$ pulg., pág. 149; mezcla de flujo de colores, pág. 126; bloque de espuma redondo de 3 x 2 pulg. de profundidad, recipiente de vidrio redondo de 6 x 3 pulg. de profundidad, cinta ondulada rosada, pastillas de chocolate bañadas en caramelo rosadas, rojas y blancas.

Haga las galletas con anticipación: tiña de cobre una cuarta parte de masa de galleta y corte 3 cupidos usando el cortador de hombrecito de jengibre. Usando la masa restante y los cortadores, corte un corazón con el cortador más grande y tres corazones con el cortador que le sigue en tamaño al más pequeño. Hornee y deje enfriar. Vierta glaseado de flujo de colores sobre los corazones más pequeños y deje secar. Decore los cupidos haciendo los rasgos faciales y el cabello con puntos e hilos con la boquilla 2, los pañales, los arcos y las puntas de flecha con la boquilla 5, y las cuerdas y las flechas con la boquilla 2. Agregue alas corridas con la boquilla 352. Delinee el corazón grande con glaseado de flujo de colores con la boquilla 3, luego diluya el glaseado y deje salir el flujo en cada sección (pág. 118). Deje secar de un día para el otro, luego escriba el mensaje con la boquilla 2. Cuando esté totalmente seca, adjunte los palitos de chupetes a la parte de atrás de las galletas utilizando glaseado de flujo de colores concentrado.

Cubra el bloque de espuma con el envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil; coloque en el recipiente de vidrio asegurando con glaseado de flujo de colores. Recorte los extremos de los palitos de chupetes a distintas alturas e introdúzcalos en el bloque de espuma para presentar las galletas. Agregue al recipiente pastillas de chocolate bañadas en caramelo. Ondule la cinta y arréglela en la parte superior. Rinden porciones individuales.



¡Un oso en el aire!

Aquí está la prueba de que puede moldear pasta de caramelo para formar casi cualquier cosa. La cesta del globo está hecha de cuerdas de pasta de caramelo tejidas a través de los palitos de chupete, lo que le da una altura especial a esta galleta de regalo.

Moldes: redondo de 6 x 2 pulg., pág. 158; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 2, 3, pág. 136.
Colores: verde Kelly, rosado, amarillo limón, violeta, marrón, negro, pág. 127.
Galleta: cortador de cobre con forma de corazón, pág. 179; juego de cortadores plásticos Nesting de ositos de peluche, pág. 142; juego de cortadores metálicos de colores del Día de San Valentín, pág. 179.
Recetas: glaseado de flujo de colores, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112; pasta de caramelo, pág. 112.
También: mezcla de flujo de colores, pág. 127; Candy Melts®* blanco (2 paq.), pág. 146; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; espigas de madera, pág. 214; círculos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; dos bloques de espuma redondos de 5 x 1 pulg. de profundidad, jarabe de maíz liviano, papel encerado, cinta ondulada blanca, cinta de celofán.

Con un día de anticipación: Prepare la cesta del globo. Corte 12 palitos de chupetes de 3 pulg. de largo. Sumerja los palitos en 1/4 paquete de Candy Melts derretidos, dé golpes suaves para quitar el exceso y deje secar 30 minutos sobre papel encerado. Vuelva a derretir el caramelo restante y vierta 1/4 pulg. de profundidad en el molde; coloque 12 palitos en forma pareja alrededor del borde. Deje en el refrigerador de un día para el otro para que se endurezca. Enrolle cuerdas de pasta de caramelo de 24 pulg. de largo y 1/4 pulg. de diámetro. Teja las cuerdas alrededor de los palitos, doblando los extremos y recortando el exceso de cada fila y haciendo nuevas filas hasta alcanzar la parte superior de la cesta. Para el borde superior, enrosque 2 cuerdas y colóquelas sobre los palitos.

Receta doble de masa de galleta. Corte, hornee y deje enfriar las siguientes galletas: 3 corazones usando el cortador de cobre, 1 oso usando el cortador más grande de osito, 4 de cada diseño del Día de San Valentín usando los cortadores de colores. Multiplique por 5 la receta de flujo de colores, tiña 3 tazas de rosado, 1 taza de marrón, 1 1/2 taza de cada uno de verde, amarillo y violeta, 1/2 taza de cada uno de negro, rosado brillante, reserve 1/2 taza de blanco. Usando las instrucciones del flujo de colores (pág. 118) y las boquillas 2 y 3, coloree con flujo de colores y decore todas las galletas.

Corte una espiga de 12 pulg. y dos de 9 pulg. de largo; envuelva con cinta ondulada. Recorte un bloque de espuma que se ajuste a la cesta. Corte el segundo bloque a la mitad y forme una luna; alinee con la parte trasera del primer bloque y envuelva dos capas con papel de aluminio. Adjunte el bloque dentro de la cesta, las espigas a las galletas de globos con forma de corazón y los palitos de chupete a la galleta con forma de oso con caramelo derretido. Haga orificios en el bloque de espuma con los palitos de chupetes; coloque las galletas en los palitos. Arregle las galletas restantes en la cesta. Rinden porciones individuales.

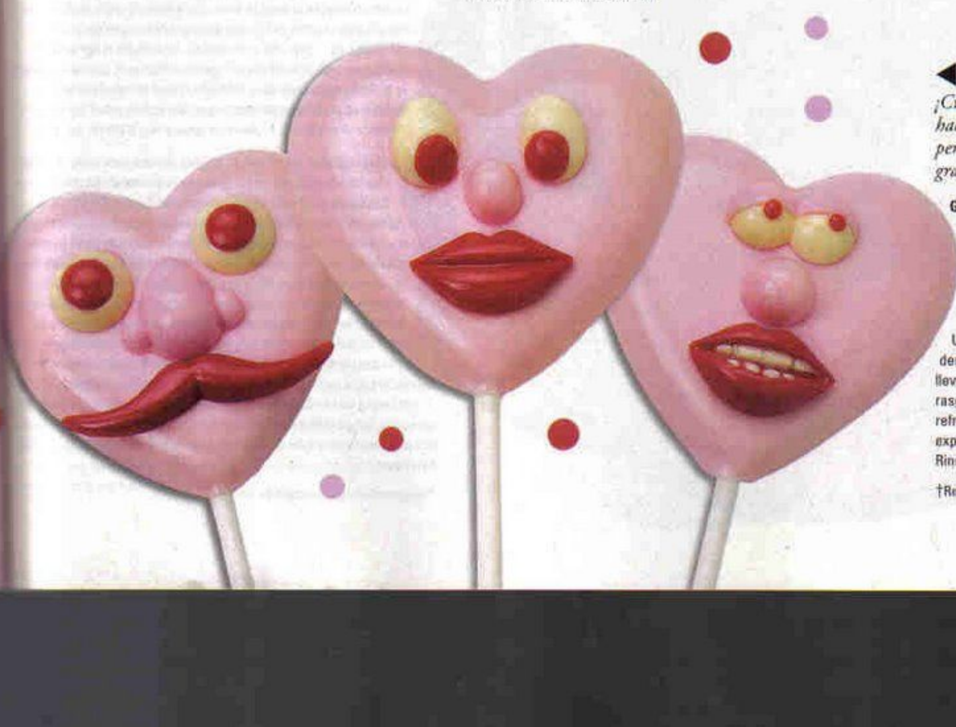




Dulces corazones

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Boquillas: 1M (2110), pág. 137.
Color: rosa, pág. 127.
Galleta: juego de cortadores Nesting "Desde el corazón", pág. 179; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasada, pág. 112.
También: Decoraciones de glaseado de corazones de recuerdo, pág. 177; papelitos para hornear de corazones de recuerdo, pág. 177; azúcares de colores rosadas, pág. 128.

Tiña de rosa la masa de galleta y corte 1 galleta usando el cortador de arrugas más pequeño para cada dulce que necesite. Espolvoree con azúcar rosada, hornee y deje enfriar. Haga un remolino sobre la magdalena usando la boquilla 1M. Adjunte la decoración de glaseado a la galleta con glaseado; introduzca la galleta en la magdalena. Rinden porciones individuales.



Expresiones faciales

¡Cuando se reúna con sus hijos, la pasará muy bien haciendo chupetes del Día de San Valentín con personalidad! Moldear es fácil con nuestro kit de caras graciosas y el molde de galleta con forma de corazón.

Galleta: molde de galleta con forma de corazón, pág. 143; palitos de galleta de 8 pulg., pág. 143.
Caramelo: kit para hacer caramelos de caras graciosas (incluye molde y se usa Candy Melts®† rojo y blanco), Candy Melts®† blanco, rojo (para los dulces adicionales), pág. 146; kit de colores de jardín para caramelo, pág. 147.

Usando color para caramelo, tiña de rosado la porción de caramelo derretido blanco. Dé forma a los chupetes de corazón con el molde; lleve al refrigerador hasta que endurezcan, desmolde. Moldee los rasgos faciales utilizando el método de capas (pág. 119); lleve al refrigerador hasta que endurezcan, desmolde. Adjunte las expresiones a los chupetes de corazón con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca.



▲ ¡Fondant vibrante!

¡Es tan divertido decorar galletas con forma de huevo como colorear huevos de Pascua! Deje que todos pinten e impriman diseños con sus colores favoritos, usando Brush-On Color, Cake Stamps y pinceles.

Moldes: plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Fondant: Rolled Fondant blanco listo para usar (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Brush-On-Color™ en violeta, verde, rosado, amarillo, azul, pág. 124; Cake Stamps de flores graciosas, pág. 123; rodillo, juego de pinceles, bandeja de colores, alfombrilla para amasar y cortar, cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Receta: masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: juego de cortadores coloridos de metal de Pascua, pág. 183; Piping Gel, pág. 126, espátula afilada, pág. 134.

Corte galletas de 1/4 pulg. de grosor usando el cortador con forma de huevo; hornee y deje enfriar. Amase el fondant estirándolo y corte formas de huevo con el cortador. Coloque el fondant sobre las galletas cubiertas apenas con Piping Gel. Usando el pincel para boquilla redonda y sellos de flores, decore las galletas con diseños Brush-On-Color. Rinden porciones individuales.

▶ La cabaña del conejo

Una alegre cabaña de galleta en cada marcador de lugar le dará la bienvenida a sus invitados al desayuno de Pascuas.

Moldes: mini hogaza, pág. 160; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Caramelo: Candy Melts®† blanco, pág. 146; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 147; juego de chupetes de Pascua, pág. 151.
Receta: masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: juego de cortadores y esténciles de casas Stencil-A-Cookie™, pág. 141; triángulos de papel pergamino, pág. 134; espátula recta, pág. 134.

Con anticipación: haga el caramelo. Tiña porciones de caramelo derretido blanco de violeta, negro y verde, utilizando los colores para caramelo. Moldee 1 conejo para cada galleta usando el método para pintar (pág. 119). Moldee 1 placa de caramelo blanco (pág. 119) para cada galleta usando el molde mini hogaza. Lleve todo al refrigerador hasta que esté firme; desmolde.

Hornee y deje enfriar las galletas con forma de casa. Coloque el esténcil sobre la galleta y haga las cortinas y los vidrios de las ventanas inferiores con zigzags usando caramelo derretido blanco y amarillo en la manga de papel pergamino; retire el esténcil, alise con la espátula y deje reposar. Vuelva a colocar el esténcil y haga la puerta, chimenea y aleros en violeta, alise. Haga la ventana superior, persianas, flores, pestillo y ventanas en rosado. Adjunte la casa y el conejo a la placa con caramelo derretido. Haga el pasto verde. Rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca





◀ ¡Rodeado de cestas!

Moldes: juego de pétalos (se usa el de 15 pulg.), pág. 159; 6 x 2 pulg. redondo, pág. 158; mini hogaza, pág. 160; plancha para galletas antiadherente, pág. 157.
Boquillas: 2, 16, pág. 136-137.
Colores: rosa, amarillo limón, azul real, verde Kelly, violeta, pág. 127.
Galleta: cortador de cobre de conejito, pág. 183.
Caramelo: Candy Melts®† blanco (se necesita 1 paq.), pág. 146; palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.

También: libro de diseños 2005 (mango de la cesta), pág. 222; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; espátula en ángulo, pág. 134; espigas de plástico, pág. 214; cinta de raso rosada de 5/8 pulg. de ancho (se necesitan 12 pulg.), coco rallado, bolsa plástica con cierre, papel encerado, chocolates con nueces bañados de caramelo color pastel.

Con al menos 2 ó 3 días de anticipación: haga los mangos de las cestas (pág. 116). **Con un día de anticipación:** Haga el conejo de caramelo y la placa para la base. Para la placa para la base rellene una cavidad del molde de mini hogaza con caramelo derretido de 1/4 pulg. de profundidad. Guarde en el refrigerador hasta que este firme. Para el conejito coloque el cortador sobre la plancha para galletas y rellénelo con el caramelo restante. Guarde en el refrigerador hasta que este firme y retire del cortador. Adhiera el conejito a la placa de base con caramelo derretido.

Glasee y alise un pastel de pétalos de dos capas, de 15 pulg. (hornee dos capas de 1 1/2 pulg. para formar un pastel de 3 pulg. de alto) y un pastel redondo de 1 capa, de 6 pulg. Coloque la espiga en el lugar donde ubicará al conejito en el pastel de 6 pulg. Con la boquilla 16, haga conchas en el borde inferior del pastel de 6 pulg. Sobre el pastel de pétalos, haga el tejido de las cestas a los lados con la boquilla 16; agregue cuerdas en los bordes superior e inferior con la boquilla 16. Agregue las cuerdas para la parte trasera de las cestas en la parte superior del pastel con la boquilla 16. Introduzca los mangos de las cestas en el pastel. Con crema de mantequilla, haga con puntos los ojos y la nariz del conejo con la boquilla 2; haga el interior de las orejas con la boquilla 2. Haga un pequeño moño y adhiéralo con glaseado. Tiña el coco de verde (pág. 116). Coloque el coco teñido, los chocolates cubiertos de caramelo y el conejo sobre el pastel. Rinde porciones.

†Revestimiento de confitería de marca

▶ Pinta con colores pastel

El mismo molde que usa para crear el tradicional pastel de cordero de Pascua funciona fantásticamente para este conejo artístico.

Molde: cordero vertical, pág. 180.
Boquillas: 4, 12, 16, 18, 21, 47, 233, pág. 136-137.
Colores:* rosa, celeste, verde hoja, amarillo limón, violeta, negro, pág. 127.
Galleta: juego de 9 piezas de coloridos cortadores de metal de Pascua, pág. 183; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (mango de la cesta de galleta, orejas, patas), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; Candy Melts*† blanco, pág. 146; malvaviscos grandes, cordón de regaliz negro, maicena, mondadientes, cuchillo filoso, coco rallado, bolsa plástica con cierre.

Amase masa para galletas y trace los diseños con un mondadientes. Con un cuchillo, corte dos orejas y dos patas y un mango de cesta. Corte 6 huevos con el cortador del juego. Hornee y deje enfriar las galletas. Corte los palitos de chupetes hasta que queden de 3 pulg. de largo y adjunte con caramelo derretido a la parte trasera de las galletas, dejando 2 pulg. para colocar en el pastel, deje reposar. Glasee y alise las galletas. Cubra el mango con una cuerda con la boquilla 21.

Hornee y deje enfriar el pastel de cordero. Recorte las orejas. Glasee y alise el cuerpo, moldeando las áreas según sea necesario. Moldee las mejillas con la boquilla 12. Glasee y alise la boca (alise con el dedo bañado en maicena). Moldee las galletas de las patas con la boquilla 12 y colóquelas frente al pastel. Cubra el conejo con estrellas hechas con la boquilla 16. Coloque las orejas; delinee con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los ojos y la nariz con la boquilla 4 (alise con el dedo bañado en maicena). Coloque la galleta con forma de huevo sobre el conejo. Haga los brazos corridos y también las manos que sostienen el huevo con le boquilla 12; repase con estrellas hechas con la boquilla 16. Para el pincel, corte palitos de chupetes de 2 ½ pulg. e introdúzcalos en la mano; en el extremo agregue las cerdas corridas con la boquilla 4. Corte regaliz de 2 pulg. de largo y colóquelos como bigotes. Cubra la cesta con tejido de cesta hecho con la boquilla 47; haga la cuerda de los bordes superior e inferior con la boquilla 18. Haga pasto corrido en la cesta con la boquilla 233. Coloque el mango y las galletas con forma de huevo en la cesta. Tiña el coco de verde (pág. 118) y colóquelo alrededor del pastel. Para las latas de pintura, haga que el glaseado corra sobre los malvaviscos con la boquilla 4 (alise con la palma de la mano bañada en maicena); colóquelas alrededor del conejo. Rinde 12 porciones.

***Nota:** Combine violeta con un poco de rosa para lograr el tono lila que se muestra.



▶ ¡Mira qué sorpresa!

Haga una prolija trampa de conejos—desenvuelva el moño de fondant espolvoreado con azúcar para ver la dulce sorpresa que se encuentra dentro.

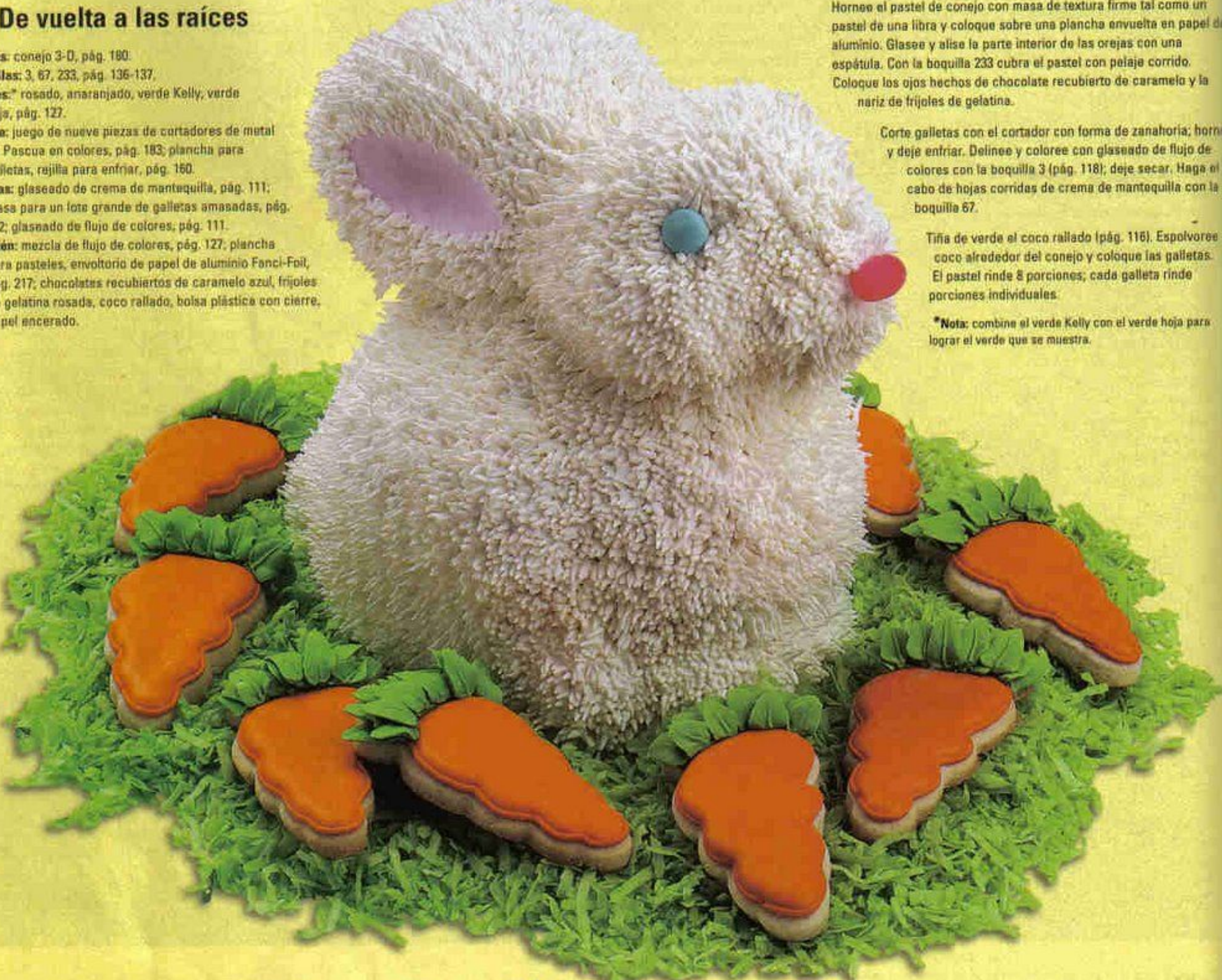
Moldes: mini huevo, pág. 180; mini muffin, pág. 160.
Boquilla: 12, pág. 137.
Color: verde Kelly, pág. 127.
Caramelo: Candy Melts*† blanco, pág. 146; juego de colores primarios para caramelo, pág. 147; molde de conejitos y zanahorias, pág. 181; juego de pinceles decoradores, pág. 147.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; cortador/artículo para grabados, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
También: azúcar rosado claro, pág. 182; decoraciones de glaseado de mini huevo, pág. 181; mini papelitos para hornear blancos, pág. 150; triángulos de papel pergamino, pág. 134; coco rallado, bolsa de plástico con cierre.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido usando los colores para caramelo de amarillo, rosado (use un poco de rojo), verde, azul y anaranjado. Moldee un conejo usando el método para pintar (pág. 119), una cáscara de caramelo (pág. 119) en el papelito para hornear y dos cáscaras de caramelo en el molde de mini huevo para cada dulce necesario. Lleve al refrigerador hasta que esté firme, desmolde. Tiña el coco (pág. 116). Adjunte el conejo, las decoraciones de glaseado y un poco de coco dentro de la parte trasera de la cáscara del huevo con caramelo derretido. Deslice la parte inferior del huevo por una bandeja caliente para achatar los bordes; adjunte inmediatamente las mitades con caramelo derretido. Coloque el huevo en la cáscara de caramelo del muffin. Estire el fondant hasta afinarlo, pinte levemente con agua y espolvoree con azúcar rosada. Usando el extremo pequeño de la boquilla 12, corte puntos y adjunte al huevo con agua. Corte tiras de ¼ x 1 ½ pulg. para 6 lazos y 2 cintas; adjunte los extremos de los lazos. Adjunte los moños al huevo con caramelo. Rinden porciones individuales.



▶ De vuelta a las raíces

Moldes: conejo 3-D, pág. 180.
Boquillas: 3, 67, 233, pág. 136-137.
Colores:* rosado, anaranjado, verde Kelly, verde hoja, pág. 127.
Galleta: juego de nueve piezas de cortadores de metal de Pascua en colores, pág. 183; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; masa para un lote grande de galletas amasadas, pág. 112; glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: mezcla de flujo de colores, pág. 127; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; chocolates recubiertos de caramelo azul, frijoles de gelatina rosada, coco rallado, bolsa plástica con cierre, papel encerado.



Hornee el pastel de conejo con masa de textura firme tal como un pastel de una libra y coloque sobre una plancha envuelta en papel de aluminio. Glasee y alise la parte interior de las orejas con una espátula. Con la boquilla 233 cubra el pastel con pelaje corrido. Coloque los ojos hechos de chocolate recubierto de caramelo y la nariz de frijoles de gelatina.

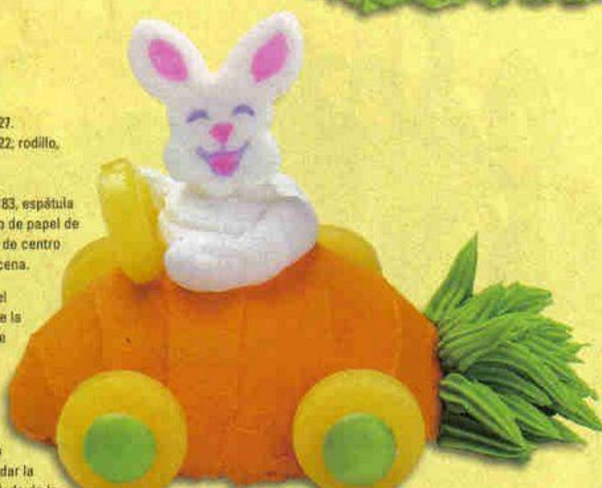
Corte galletas con el cortador con forma de zanahoria; hornee y deje enfriar. Delinee y coloree con glaseado de flujo de colores con la boquilla 3 (pág. 118); deje secar. Haga el cabo de hojas corridas de crema de mantequilla con la boquilla 67.

Tiña de verde el coco rallado (pág. 116). Espolvoree coco alrededor del conejo y coloque las galletas. El pastel rinde 8 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

***Nota:** combine el verde Kelly con el verde hoja para lograr el verde que se muestra.

▶ Zanahoria móvil

Molde: mini huevo, pág. 180.
Boquillas: 5, 7, 18, pág. 136-137.
Colores:* anaranjado, verde Kelly, verde hoja, pág. 127.
Fondant: rolled fondant blanco listo para usar, pág. 122; rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego de mini cortadores de Pascua, pág. 183, espátula derecha, pág. 134; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; discos de caramelo de centro hueco, chocolates recubiertos de caramelo, maicena.



Con anticipación: haga la cabeza del conejo. Estire el fondant hasta que alcance ⅛ pulg. de espesor y corte la cabeza usando el cortador con forma de conejo. Deje secar de un día para el otro sobre una plancha espolvoreada con maicena. Cuando esté seco, dibuje la cara y el interior de las orejas con marcadores FoodWriter.

Coloque el pastel sobre la plancha, con el lado plano hacia abajo. Glasee el pastel con una espátula para dar la apariencia de una zanahoria con bandas, yendo del lado de la rueda izquierda a la derecha. Para las ruedas, usando puntos de glaseado con la boquilla 5, adjunte chocolates recubiertos de caramelo a los discos, y los discos al pastel. Para el cuerpo del conejo, haga un montículo con la boquilla 7 para el pecho, y uno con la boquilla 5 para el cuello. Coloque la cabeza de fondant. Adjunte el volante de disco de caramelo con glaseado. Haga los brazos con la boquilla 5, adjuntando el brazo derecho al volante. Agregue estrellas corridas con la boquilla 18 para hacer las hojas. Rinden porciones individuales.

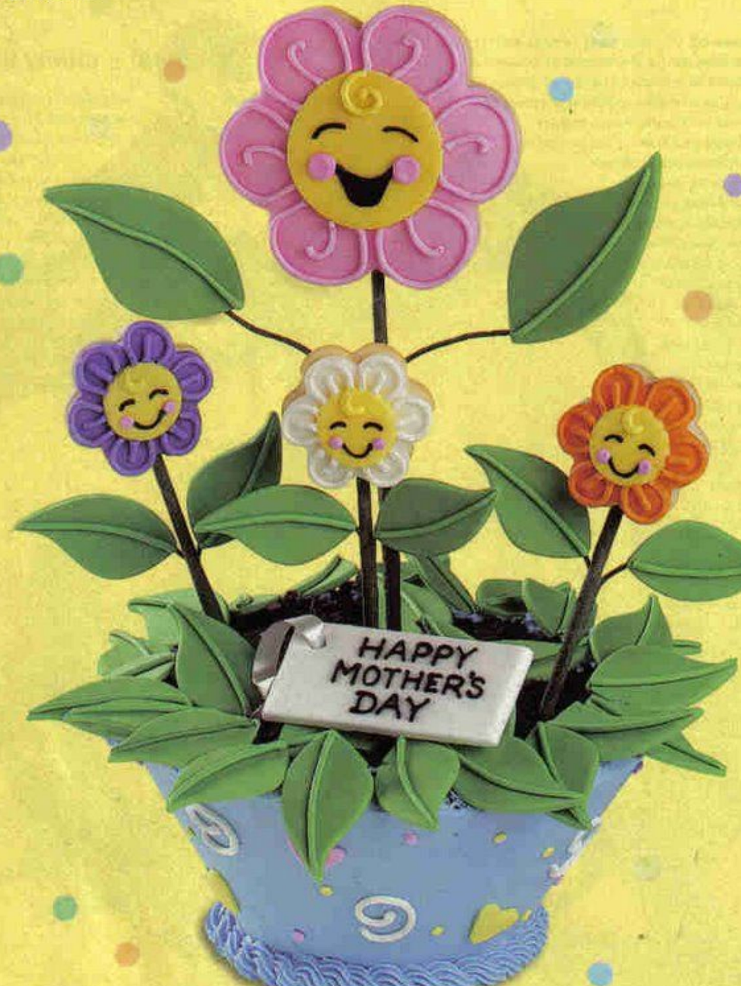
▼ Suaves tonos primaverales

Delicados recuerdos de su época del año favorita... magdalenas coronadas con azúcar de 3 colores pastel y una linda decoración primaveral.

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: azúcares suaves en rosado, lavanda, amarillo y verde, pág. 182; papelitos para hornear con motivos de Pascua, pág. 181; decoraciones de glaseado primaverales, pág. 181; espátula derecha, pág. 134.

Glasee y alise las magdalenas. Espolvoree 3 colores de azúcar en cada una, coloque la decoración de glaseado. Rinden porciones individuales.





◀ Regale flores a mamá

Un ramo la hará feliz en su día y no hay nada más dulce que este arreglo de caras de galleta en un florero de pastel de 1 libra, horneado en el molde Wonder Mold.

Molde: Wonder Mold clásico, pág. 161.
Boquillas: 1, 2, 3, 8, 18, pág. 136.
Colores: azul real, verde Kelly, amarillo limón, rosa, violeta, anaranjado, negro, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de corazones y hojas, pág. 123; rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Galleta: juego de 6 piezas de cortadores de galletas Nesting de pimpollos, pág. 140; palitos para galletas de 8 pulg., pág. 143; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112; glaseados real y de crema de mantequilla, pág. 111, pastel favorito de 1 libra.
También: Gum-Tex™, pág. 125; merengue en polvo, pág.126; juego de pinceles decoradores, pág. 147; papel pergamino, pág. 129; Candy Melts®†, pág. 146; cinta floral; alambre de florista de calibre 18 (se necesitan tres trozos de 18 pulg.); cinta de 1/4 pulg. de ancho (se necesitan 6 pulg.); papel encerado, migas de galletas de chocolate, maicena.

Corte las flores de galleta—1 usando el 2ᵈᵒ cortador más grande y 3 usando el 4ᵗᵒ más grande; haga de más por si alguna se rompe. Hornee y deje enfriar. Divida el fondant y tiña de la siguiente manera: bolas de 2 pulg., anaranjadas, violetas y amarillas, bolas roses de 3 pulg., guarde una bola blanca de 2 pulg., tiña el fondant restante de verde. Incorpore 3 cucharaditas de Gum-Tex al fondant verde. Amase el fondant verde y corte 2 hojas grandes y 38 hojas medianas usando los Cut-Outs. Deje secar sobre una plancha para galletas espolvoreada con maicena. Usando la boquilla 3 y glaseado real, haga las nervaduras en las hojas. Deje secar. Amase el fondant de colores variados; usando los cortadores de flores, corte flores de fondant del mismo tamaño para cubrir las galletas y adhiera a las galletas con un pincel húmedo. En papel pergamino, dibuje circulos de 2 pulg., 1 1/4 pulg. y 1 pulg. de diámetro para el centro de las flores. Trace y corte centros de fondant amarillo y adhiera con pinceladas de agua. En todas, usando glaseado real, delinee pétalos con la boquilla 3, haga los rasgos faciales con la boquilla 1, haga un remolino para el pelo con la boquilla 2. Dejo secar.

Envuelva el alambre con cinta floral y córtelo en seis trozos de 3 pulg. y dos trozos de 6 pulg. Adhiera 6 hojas medianas a los trozos de alambre de 3 pulg. y las 2 hojas grandes a los trozos de alambre de 6 pulg. con caramelo derretido. Deje secar sobre papel encerado. Adjunte las galletas a los palitos con caramelo derretido. Cuando estén secas, envuelva los palitos de galleta con cinta floral y adhiera las hojas (deje la porción inferior del palito sin envolver). Corte una etiqueta de 3 x 1 1/2 pulg. de fondant blanco. Corte un orificio usando el extremo pequeño de la boquilla 8. Escriba el mensaje con glaseado real con la boquilla 1 y deje seca

Usando el Wonder Mold clásico, hornee el pastel de 1 libra, llenando el molde hasta la mitad. Corte y nivele. Recorte 1/4 pulg. del extremo angosto para crear una base más ancha. Glasee y alise el pastel con crema de mantequilla y coloque (con el lado ancho hacia arriba) sobre una plancha forrada con papel de aluminio. Haga remolinos con la boquilla 2 y puntos con la boquilla 3. Usando el Cut-Out de corazón más pequeño, corte formas con el fondant rosa y el amarillo. Adhiera a los lados del pastel usando puntos de crema de mantequilla. Haga una cuerda alrededor del borde inferior con la boquilla 18.

Introduzca los pimpollos de galleta en el pastel. Ate la etiqueta al tallo de uno de los pimpollos de galleta usando el trozo de cinta. Cubra la parte superior del pastel con migas de galletas de chocolate. Introduzca y acomode las hojas alrededor del borde superior del pastel, asegurándolas con glaseado de crema de mantequilla. El pastel rinde 8 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

▶ ¡Los niños la harán con todo su amor!

Aquí está el pastel ideal para los niños, fácil de glasear y divertido de decorar con los corazones y las letras recortadas de fondant.

Molde: 8 x 3 pulg. redondo, pág. 158.
Color: rosa, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de corazones y de alfabeto y números, pág. 123; rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego de pinceles decoradores, pág. 147; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espátula en ángulo, pág. 134.

Glasee el pastel de una capa con la espátula hasta lograr un efecto esponjoso. Tiña 8 oz. de fondant rosa oscuro y una bola de fondant de 2 pulg. de rosa claro. Amase al fondant hasta que quede de 1/8 pulg. de grosor. Corte el mensaje y corazones de varios tamaños. Adjunte los corazones más pequeños a los más grandes con un pincel húmedo. Coloque los corazones y el mensaje sobre el pastel. Para el borde inferior, haga bolitas de 1/2 pulg. de diámetro de fondant rosa oscuro; adhiera con un pincel húmedo. Rinde 20 porciones.



†Revestimiento de confitería de marca.

▶ ¡Tratando bien a papá!

Los niños se divertirán mucho cortando las formas coloridas de fondant para colocar en los brownies favoritos de papá. ¡Nuestros nuevos Cut-Outs para fondant y nuestro fondant previamente coloreado le permiten hacerlo en un abrir y cerrar de ojos!

Molde: plancha de 9 x 13 x 2 pulg., pág. 158.
Fondant: fondant Multi-Packs en colores primarios y naturales, pág. 122; Cut-Outs™ del alfabeto, de números, personas y estrellas, pág. 123; alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, cortador/artículo para grabados, pág. 125.
También: glaseado de decoración listo para usar de chocolate, pág. 126; decoraciones Sprinkle de popurrí floral, pág. 128; marcadores de colores comestibles de boquilla fina FoodWriter™ en colores primarios, pág. 124; espátula en ángulo, pág. 134; receta favorita de brownies.

Glasee y alise los brownies en un molde con glaseado de chocolate. Combine fondant rojo y amarillo del Multi-Pack de colores primarios para hacer anaranjado. Amase los colores de fondant necesarios. Corte las cabezas, las manos, las piernas, la vestimenta, las estrellas y el mensaje usando los Cut-Outs; coloque sobre el pastel. Dibuje los rasgos faciales con FoodWriter negro. Agregue confites sprinkles. Rinde 45 porciones.





◀ Vigilando su reino

¡Pasando su día a su manera! Papá deseará que su bata luzca tan acogedora como este diseño multicolor.

Molde: Pequeño héroe, pág. 165.
Boquillas: 1, 3, 4, 6, 16, 18, 21, 47, pág. 136-137.
Colores: verde Kelly, rojo intenso, azul real, marrón, negro, amarillo dorado, cobre (color piel), pág. 127.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (papá y corona), pág. 222; plancha para pasteles de 13 x 19 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espátula en ángulo, pág. 134; papel pergamino, pág. 129; cinta de celofán, tijeras, mondadientes, cuchillo, maicena.

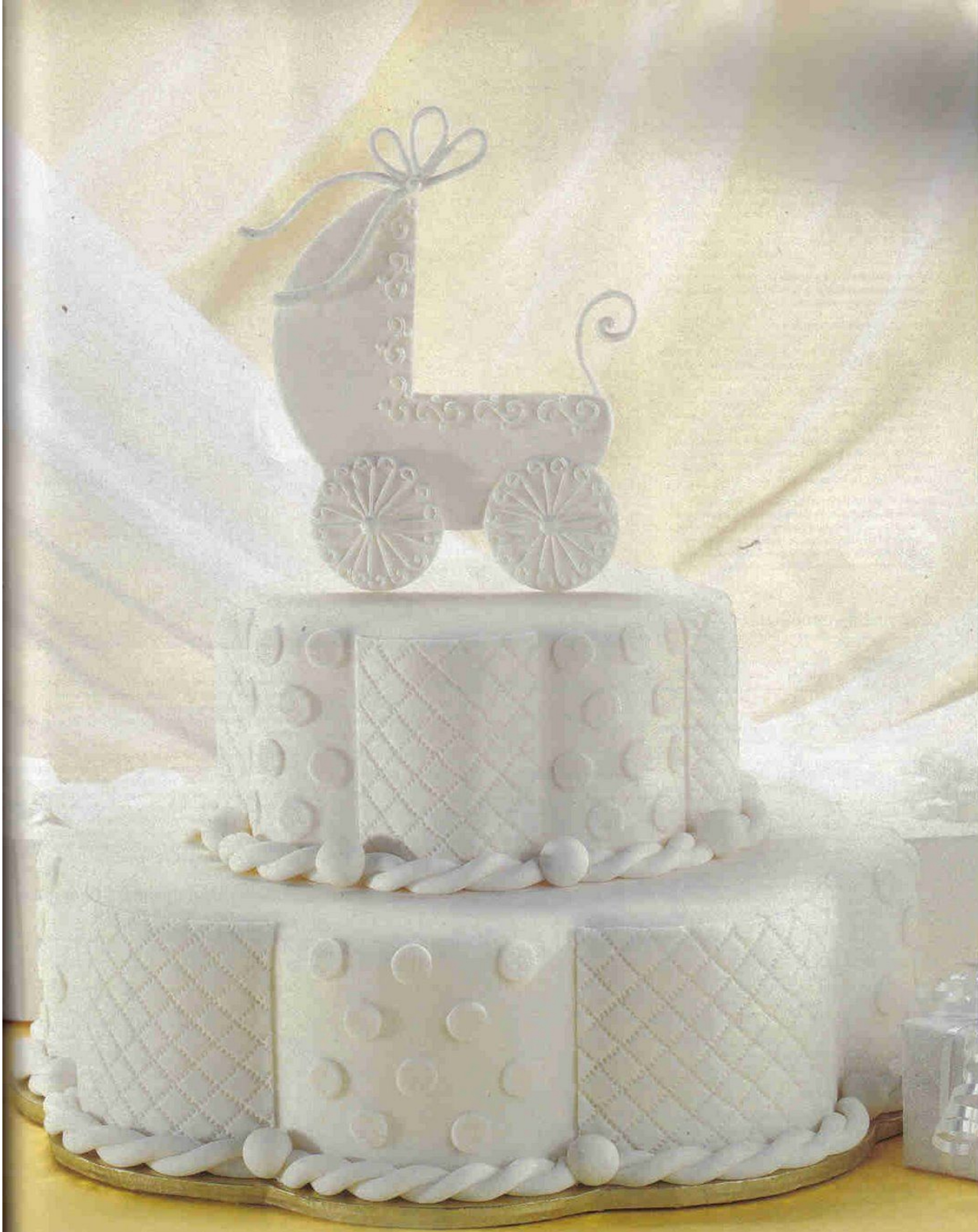
Usando el diseño, corte la corona de la plancha; envuelva con papel de aluminio. Recorte las áreas del pastel alrededor de las manos y de los pies con un cuchillo afilado. Glasee y alise los lados, fondo y partes recortadas con la espátula. Trace el diseño con un mondadientes. Delinee al papá, la bata, las solapas y las pantuflas con la boquilla 3. Rellene la cabeza, el pecho, las piernas y las pantuflas con estrellas con la boquilla 16; repase la nariz. Haga la boca con la boquilla 3, puntos para los ojos y las pupilas con la boquilla 4 y el punto del brillo de los ojos con la boquilla 1. Rellene las solapas, la camisa y los pantalones cortos con la boquilla 4 (alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Delinee el café y el borde posterior de la taza con la boquilla 4. Haga un zigzag para el frente de la taza con la boquilla 4 (alise con el dedo bañado en maicena). Delinee las manos con la boquilla 3 y rellénelas con estrellas hechas con la boquilla 16. Cubra la bata con estrellas con la boquilla 18 en colores al azar. Haga las tiras de la bata con la boquilla 47 con el extremo liso hacia arriba. Introduzca la corona en el pastel. Haga zigzags para la piel con la boquilla 6; haga líneas en la piel con la boquilla 1. Haga el pelo corrido con la boquilla 16 y el pelo corrido del pecho con la boquilla 1. Utilizando poca presión, haga la barba en la cara con la boquilla 1. Escriba el mensaje con la boquilla 1. Haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Rinde 12 porciones.

Momentos inolvidables

¡Es el día que todos han estado esperando, y su pastel lo dice todo! Capte la felicidad del bautismo en un adorable cochecito de fondant. Exprese la alegría de la graduación mientras nuestro graduado de placa de caramelo abre su casillero por última vez. Comparta la emoción más grande de la vida—el ser padres—con nuestro pastel para celebraciones de "Aerolíneas Cigüeña". ¡Disfrute cada momento!

Las instrucciones para los proyectos que se muestran en estas dos páginas están en la página 74.





Bendito sea el niño



Moldes: juego de pétalos (se usa el de 9 x 2 pulg. y el de 15 x 2 pulg.), pág. 159.
Boquillas: 2, 6, pág. 136.
Fondant: Rolled Fondant blanco listo para usar (se necesitan 120 oz.) alisador de fondant Easy-Glide, pág. 122; Cut-Outs™ redondos, pág. 123; cortador/artículo para grabados pág. 125.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (cochecito, moño, mango), pág. 222; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 8 pulg., pág. 149; juego de pinceles decoradores, pág. 147; Cake Sparkles™ blancos, pág. 128, colador de té, papel encerado, maicena, cuchillo para manualidades.

Con anticipación: prepare y decore el cochecito, el moño y la manga de fondant (pág. 117). Adjunte el palito de chupete a la parte de atrás con glaseado real.

Prepare pasteles de dos capas de 9 pulg. y de 15 pulg. para colocarle el Rolled Fondant (pág. 105) y para armar los pisos (pág. 110). Cubra con fondant y alise. Corte 80 círculos de fondant usando el Cut-Out redondo más pequeño. Pincele apenas la parte superior de los círculos con un pincel húmedo y cubra con Cake Sparkles previamente molidos en el colador de té. Pincele las partes de atrás con agua y adhiera diez a las divisiones alternadas de los pétalos. Para cada división que queda, amase el fondant hasta que quede fino y corte un rectángulo de 4 x 6 ½ pulg. Usando el cortador/artículo para grabados con la rueda con pliegues y la regla de plástico, imprima líneas diagonales que se cruzan separadas por ½ pulg. Adhiera al pastel con agua, recortando según sea necesario.

Para los bordes inferiores, haga 2 cuerdas de fondant de aproximadamente ½ pulg. de diámetro y enrósquelas. Recorte hasta tener el largo necesario y adhiera en forma separada a las secciones de los pétalos con agua. Haga bolas de fondant de 1 pulg. de diámetro y adhiera al borde en las divisiones de los pétalos. Inserte el cochecito. Rinde 62 porciones.

Galletas de cochecito



Galleta: cortador redondo Comfort Grip™, pág. 140; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 160.
Boquillas: 1, 13, pág. 136-137.
Recetas: glaseado real, glaseado vertido para galletas, pág. 111; masa para galletas amasadas, pág. 112.
También: Cut-Outs™ redondos y cuadrados, pág. 123; bolsas para fiestas transparentes, pág. 151; merengue en polvo, pág. 126.

Con un día de anticipación: usando glaseado real blanco, haga 17 flores de gota con la boquilla 13 y puntos centrales con la boquilla 1 para cada galleta. Haga de más por si alguno se rompe, y déjelo secar. Corte la masa de galleta con el cortador Comfort Grip, luego corte aberturas con el Cut-Out cuadrado grande. Corte 2 ruedas con el Cut-Out redondo mediano. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Cubra con glaseado vertido (pág. 118). Deje secar las galletas por al menos 3 horas o de un día para el otro.

Usando glaseado real, haga líneas con la boquilla 1, festones y puntos en el carruaje y ruedas. Pegue las flores y las ruedas al cochecito con puntos de glaseado con la boquilla 1. Deje secar; coloque en la bolsa para fiestas. Rinden porciones individuales.

Abrazados por las nubes



Molde: muffin estándar, pág. 160.
Boquilla: 1A, pág. 136.
Fondant: Rolled Fondant blanco listo para usar (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de estrella, pág. 123; juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego de angelitos durmiendo, pág. 219; Cake Sparkles™ blancos, pág. 128.

Con un día de anticipación: haga 2 estrellas de fondant para cada magdalena. Amase el fondant y corte usando el Cut-Out mediano. Pincele apenas con agua; cubra con Cake Sparkles. Deje secar.

Glasee la parte superior y los lados de la magdalena. Cubra con remolinos con la boquilla 1A en direcciones alternadas. Coloque el ángel y las estrellas. Rinden porciones individuales.



▲ Comienza su devoción

Las rosas blancas y las flores de manzano definen el espíritu puro del día. Las delicadas galletas de cruz con fondant a continuación son el acompañamiento perfecto para cualquier pastel de comunión de los que se ven aquí.

Moldes: juego de pétalos (se usa el de 15 x 2 pulg.), 6 x 2 pulg. redondo, pág. 159.
Boquillas: 1, 3, 4, 10, 101, 103; pág. 136-137.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: base romántica de corazón, pág. 202; niña de Comunión, pág. 155; espigas de madera, pág. 214; círculos para pasteles de 16 pulg., papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; clavo para flores Nº 7, pág. 134; merengue en polvo, pág. 126; papel encerado.

Con anticipación: usando glaseado real y un clavo para flores, haga 56 rosas con la boquilla 103, con bases hechas con la boquilla 10. Haga 95 flores de manzano con la boquilla 101, con puntos en el centro hechos con la boquilla 1. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Glasee y alise un pastel redondo de 2 capas (3 pulg. de alto) y un pastel de pétalos de dos capas (4 pulg. de alto); prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Adhiera las rosas en las partes superiores de ambos pasteles. Haga los bordes inferiores de cuentas, con la boquilla 4; coloque las flores de manzano sobre las cuentas. Usando las boquillas 3 y 4, haga una guirnalda de cuentas, de 1 ½ pulg. de profundidad, y cruce en las secciones de los pétalos (use la boquilla 4 para los puntos más grandes). Coloque la base en el pastel; coloque el adorno de la niña. Rinde 60 porciones.



◀ Galletas de primera Comunión

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142.
Boquilla: 1, pág. 136.
Fondant: rolled fondant blanco listo para usar, pág. 122; rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 123.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112; glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego de pinceles decoradores, pág. 147.

Corte las galletas con el cortador de cruz; hornee y deje enfriar. Amase el fondant y corte una forma de cruz para cubrir la parte superior de la galleta. Pincele apenas la parte de atrás con agua y coloque sobre la galleta. Corte corazones y círculos de fondant usando los Cut-Outs medianos; pincele con agua y adhiera. Haga puntos, hojas, hileras, delineados e impresiones con la boquilla 1. Rinden porciones individuales.

▼ Un día inspirador

Los arcos con volutas hechos con flujo de colores y los magníficos pisos hexagonales representan la grandeza del momento de la comunión para su niño.

Moldes: juego de hexágonos (se usa el de 9 x 2 pulg. y el de 15 x 2 pulg.), pág. 159.
Boquillas: 2, 3, 4, 32, 362, pág. 136-137.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (paneles traseros y laterales pequeños y grandes, arco, Cruz), pág. 222; base romántica de corazón, pág. 202; niño de comunión, pág. 155; mezcla de flujo de colores, pág. 126; pinchos para flores, espigas de madera, pág. 214; palitos de chupete de 8 pulg., pág. 147; cartón de doble grosor, mondadientes

Con anticipación: usando los diseños, haga las siguientes piezas con flujo de colores (pág. 118). 6 paneles laterales pequeños y 6 grandes, 2 paneles traseros arqueados pequeños y 1 grande; 1 cruz. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar. Haga detalles con flujo de colores concentrados de la siguiente manera: para los paneles laterales pequeños del piso superior, haga volutas con la boquilla 4, repase con la boquilla 2. Para los paneles laterales grandes del piso inferior, haga bordes festoneados (como se muestra en el diseño) con la boquilla 362; repase con hileras con la boquilla 4.

Agregue una hilera de puntos con la boquilla 3 por encima de los festones y bolitas con la boquilla 4 en las puntas de los festones. Para todos los paneles traseros arqueados, delinee con la boquilla 362. Haga volutas con la boquilla 4; repase con la boquilla 2. Deje secar todas las piezas.

Con flujo de colores concentrado, haga pinchos en la parte trasera de los paneles laterales con la boquilla 4; haga puntos en 11 pinchos para flores con la boquilla 3. Adhiera los palitos de chupete a la parte trasera de la cruz y de los paneles traseros. Deje secar.

Glasee y alise los pasteles de 1 capa de 15 pulg. y de 2 capas de 9 pulg. con glaseado de crema de mantequilla y prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Con un mondadientes, trace el diseño del arco 3 veces en cada lado del pastel de 9 pulg. Delinee con la boquilla 362; repase con la boquilla 4. Introduzca los paneles laterales con pinchos dentro de los pasteles (los extremos no se unirán en las esquinas. Haga conchas en posición vertical con la boquilla 32 en cada esquina; haga un punto en el extremo con la boquilla 4. Haga una banda en los bordes inferiores con la boquilla 32; haga conchas en posición vertical con la boquilla 32 y puntos con la boquilla 4. Haga cuentas en los bordes superiores con la boquilla 4. Haga rosetas en las esquinas del piso inferior con la boquilla 32, introduzca los pinchos de flores. Introduzca el panel arqueado y la cruz. Adjunte los pinchos para flores a la parte trasera de cada panel con flujo de colores concentrado. Introduzca 2 palitos de chupete entre los paneles traseros; coloque pinchos para flores en cada uno. Coloque la porción superior de la base de corazón; coloque el adorno de niño de Comunión. Rinde 68 porciones.





◀ ¡Un divertido comienzo!

En los calurosos días de graduación, es un placer servir este cremoso graduado de gelatina rodeado de coloridas estrellas de gelatina.

Moldes: graduado sonriente, pág. 186; 6 x 2 pulg. redondo o cuadrado (se necesitan 5), pág. 158.
Boquillas: 5, 6, 18, pág. 136-137.
Colores: amarillo dorado, negro, azul real, pág. 127.
Recetas: dulces de gelatina Wilton, gelatina cremosa, pág. 112.
También: juego de cortadores de metal Nesting de estrellas, pág. 140; mezcla de glaseado batido sabor vainilla, pág. 126; spray antiadherente de aceite vegetal para moldes.

Con un día de anticipación: prepare todas las gelatinas. Rocíe el molde de graduado, rellene con la gelatina cremosa. Rocíe moldes cuadrados o redondos y llénelos hasta que alcancen $\frac{1}{2}$ pulg. de alto con 5 sabores de dulces de gelatina. Enfríe todo de un día para el otro.

Desmolde la gelatina del graduado en una bandeja para servir. Recorte el área trasera en la parte inferior del birrete. Prepare el glaseado batido y tiña 2 tazas de azul, $\frac{1}{3}$ taza de negro y $\frac{1}{3}$ taza de amarillo. Haga estrellas en el birrete con la boquilla 18; haga la borla, el botón y el nudo con la boquilla 5. Haga los ojos y la boca con la boquilla 6. Corte los dulces de gelatina usando los 3 cortadores de estrella más pequeños. Coloque sobre la bandeja. La gelatina cremosa rinde 12 porciones; cada estrella rinde porciones individuales.

▶ Demostrando su potencial

Moldes: 16 x 2 pulg., cuadrado, pág. 159; Graduado, pág. 186.
Boquillas: 2, 8, pág. 136.
Colores:* azul real, negro, pág. 127.
Caramelo: Candy Melts®† —blanco, cacao claro, rojo, amarillo, pág. 146.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (ranuras pequeña y grande del casillero, candado y pestillo del casillero), pág. 222; mezcla de flujo de colores, pág. 126; merengue en polvo, pág. 126; palitos para dulces de galleta de 6 pulg., pág 143; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; triángulos de papel pergamino, pág. 134; decoración de popurrí de sprinkles Flowerful, pág. 128; espátula afilada, pág. 134; juego de velas de graduación, pág. 180; cartulina cuadrada de 17 pulg. (se necesitan 3), cinta ondulada (amarilla, roja, verde, azul), papel encerado, cuchillo afilado.

Con anticipación: moldee una placa de caramelo de graduado en un molde (pág. 110). Moldee justo hasta antes del diploma (no es necesario hacer el cuerpo entero ya que va a estar cubierto por la puerta del casillero). Usando los diseños y la boquilla 2, haga 3 ranuras de ventilación grandes y 3 pequeñas con flujo de colores (pág. 118). Haga de más por si alguno se rompe, y déjelos secar. Haga la puerta abierta del casillero. Envuelva un trozo de cartón de $5\frac{1}{4}$ pulg. x 16 pulg. con papel de aluminio; glasee y alise con glaseado real, deje secar.

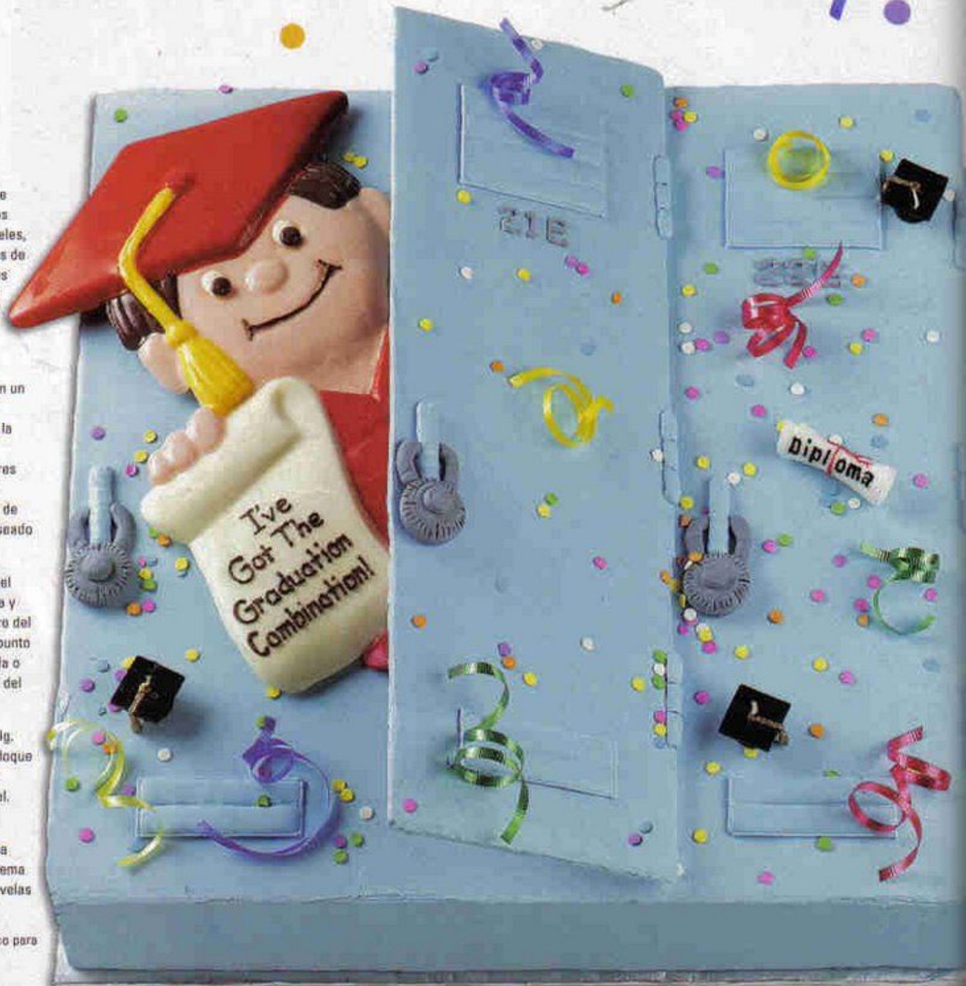
Con anticipación: haga 3 candados y pestillos de casilleros con el molde, la boquilla 8 y glaseado real. Pegue el diseño a la plancha y cubra con papel encerado. Delinee el mango del casillero y el aro del candado con la boquilla 8; haga el círculo de combinación y un punto para la perilla con la boquilla 8. Inmediatamente use una espátula o un cuchillo afilado para hacer las hendiduras de la combinación del candado. Haga de más por si alguno se rompe, y déjelo secar.

Glasee y alise un pastel de 2 capas (hornee dos capas de $1\frac{1}{2}$ pulg. para obtener un pastel de 3 pulg.) con crema de mantequilla. Coloque la placa de caramelo. Recorte los palitos para galletas para que sostengan la puerta e introduzca en posición vertical en el pastel. Coloque la puerta del casillero apoyada sobre los palitos.

Coloque las ranuras de ventilación y candados en el pastel. Haga números con la boquilla 2 y las bisagras con la boquilla 8 con crema de mantequilla. Coloque los confites sprinkles del popurrí floral, velas y la cinta ondulada. Rinde 80 porciones.

***Nota:** añada una pequeña cantidad de negro al glaseado real blanco para obtener el tono gris usado para los candados.

†Revestimiento de confitería de marca.





◀ El éxito está en su mano

Vea cómo nuestro pastel de oso de peluche puede convertirse en la imagen de su estudiante favorita—incluyendo su sonrisa orgullosa.

Molde: juego de oso de peluche sentado, pág. 163.
Boquillas: 3, 12, 16, pág. 136-137.
Colores: verde Kelly, rosa, negro, marrón, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: espigas de plástico, pág. 214, base de corazón Petite Romantic, pág. 202; círculo de pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cinta ondulada amarilla de 1/8 pulg. de ancho (2 yardas), pistola de goma caliente, maicena.

Para el birrete, corte un cuadrado de 5 pulg. del círculo del pastel. Envuelva el cuadrado y la porción inferior de la base de corazón con papel de aluminio, colocando los extremos por debajo del borde. Pegue la base a la parte lateral inferior del cuadrado con goma caliente. Cubra con estrellas hechas con la boquilla 16.

Hornee y deje enfriar el pastel de oso, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Recorte la mano y antebrazo derechos, el hocico, las orejas y el área del pecho donde se apoyará el diploma; rellene el área de los ojos con glaseado. Con una espiga cortada a 6 pulg. como guía, haga los brazos con la boquilla 12. Haga la boca y el cuello con la boquilla 3; alise con el dedo bañado en maicena. Glasee y alise las suelas de los zapatos con la espátula. Moldee la parte inferior del cuerpo con la boquilla 12. Cubra la cara y el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 16; repase la nariz. Delinee los ojos y las pestañas y haga la lengua con cuentas hechas con la boquilla 3. Agregue la espiga que hace de diploma con puntos de glaseado; haga estrellas con la boquilla 16 para formar las manos. Agregue remolinos para el cabello con la boquilla 16. Corte cuatro cintas de 12 pulg. de largo; doble tres cintas a la mitad y anude la cuarta cinta alrededor de ellas. Adhiera al birrete con una roseta hecha con la boquilla 16. Coloque el birrete. Rinde 12 porciones.

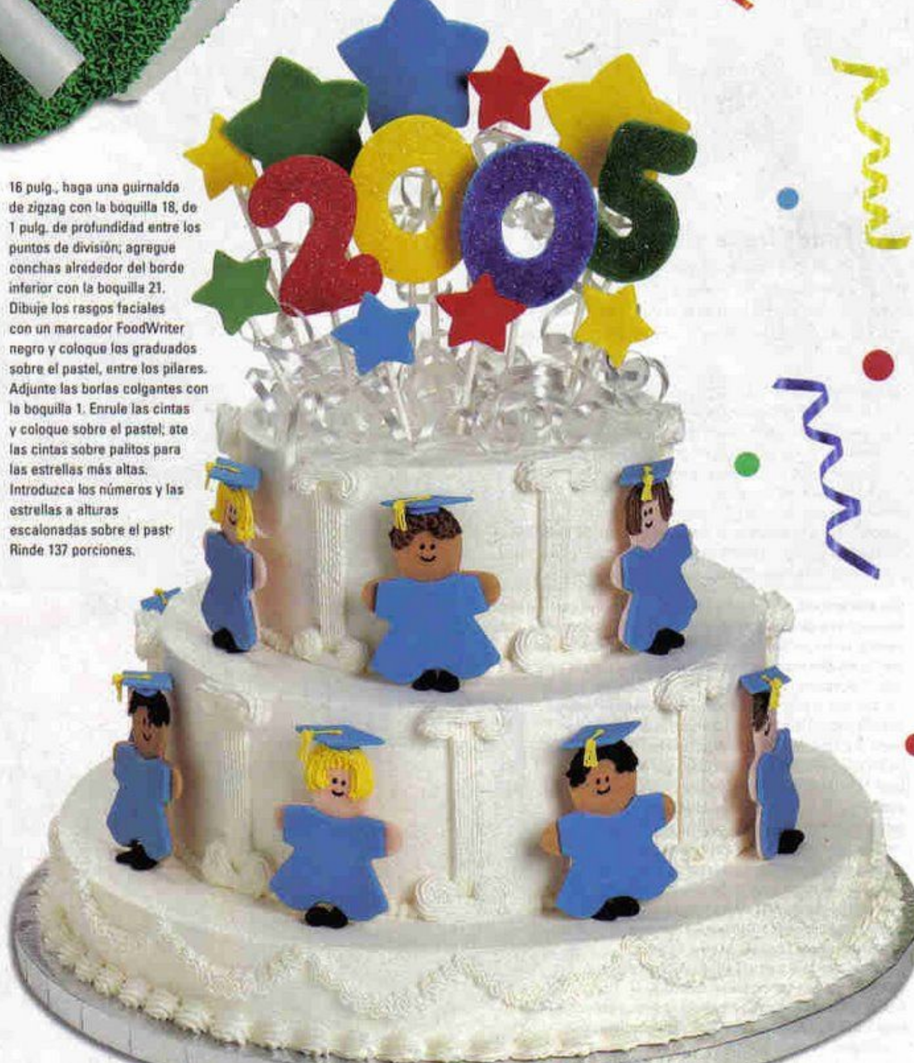
▶ ¡Las estrellas del mañana!

Moldes: 8, 12, 16 x 2 pulg. redondos, pág. 159.
Boquillas: 1, 2, 2B, 3, 4, 18, 21, pág. 136-137.
Colores: amarillo limón, azul real, verde Kelly, rojo Navidad, rojo intenso, negro, cobre (color piel), marrón, pág. 127.
Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, juego de cortadores A-B-C y 1-2-3, pág. 142.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (sombrero de graduación), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; marcadores comestibles FoodWriter™ de colores primarios, de punta fina, pág. 124; Cake Sparkles™ en rojo, amarillo, azul y verde, pág. 128; juego para dividir pasteles, pág. 131; palitos para chupete de 8 pulg., pág. 149; merengue en polvo, pág. 126; juego de pinceles decoradores, pág. 147; espigas de madera, pág. 214; base para pastel redonda plateada de 18 pulg., pág. 217; maicena, papel encerado, cuchillo para manualidades, cinta ondulada blanca.

Con varios días de anticipación: Haga las piezas de fondant. Agregue 2 cucharadas de Gum-Tex™ al fondant, amase y divida de la siguiente manera: tiña 1/4 de azul y 1/8 de cada color: cobre (color piel), marrón claro (para color de piel étnico), negro, amarillo, verde y una combinación de rojo Navidad y rojo intenso. Haga 14 graduados y sombreros (pág. 117). Con los cortadores de números, corte un "2" rojo, un "0" amarillo, un "0" azul y un "5" verde. Pase agua con un pincel y espolvoree con Cake Sparkles. Usando los cortadores de estrellas medianas y pequeñas del juego de 101 cortadores, corte estrellas de varios colores. Deje secar todas las piezas varios días sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Con un día de anticipación: haga 14 borlas colgantes de los sombreros con glaseado real. Con la boquilla 1, haga puntos con cinco cuerdas de 1/2 pulg. sobre papel encerado. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar. Adjunte palitos de chupete a las partes de atrás de los números de fondant y de las estrellas con puntos de glaseado real hechos con la boquilla 4; deje secar.

Glasee y alise dos pasteles de 2 capas de 8 y 12 pulg. y un pastel de 1 capa de 16 pulg. con crema de mantequilla. Prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Con el juego para dividir pasteles, divida el pastel de 8 pulg. en 6 partes, el de 12 pulg. en 8 y el de 16 pulg. en 16 partes. En los pasteles de 8 y 12 pulg., haga cuentas alrededor del borde inferior con la boquilla 4. Agregue columnas en bandas verticales con la boquilla 2B en los puntos de división. Haga volutas con la boquilla 18 en las partes superior e inferior de las columnas. En el pastel de 16 pulg., haga una guirnalda de zigzag con la boquilla 18, de 1 pulg. de profundidad entre los puntos de división; agregue conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Dibuje los rasgos faciales con un marcador FoodWriter negro y coloque los graduados sobre el pastel, entre los pilares. Adjunte las borlas colgantes con la boquilla 1. Enrule las cintas y coloque sobre el pastel; ate las cintas sobre palitos para las estrellas más altas. Introduzca los números y las estrellas a alturas escalonadas sobre el past[illegible] Rinde 137 porciones.





◀ ¡Paseo en coche con orgullo!

¡Los suaves colores pastel de bebé y una encantadora escena de flujo de colores arrancarán exclamaciones a todos sus invitados!

Moldes: 9 x 2 pulg., redondo, pág. 159.
Boquillas: 1, 2, 3, 352, págs. 136-137.
Colores: rosa, amarillo limón, violeta, azul real, verde Kelly, amarillo botón de oro, cobre (color piel), marrón, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (madre y cochecito), pág. 222; mezcla de flujo de colores, pág. 126; juego para hacer flores Floral Collection, juego de herramientas de confitería, pág. 124; Rolled Fondant blanco listo para usar (se necesitan 48 oz.), pág. 122; alisador Easy-Glide, pág. 125; triángulos de papel pergamino, pág. 134; círculos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149; cuchillo para pelar, papel encerado.

Con anticipación: haga las piezas de la madre y el cochecito con flujo de colores (pág. 118) sobre papel encerado, con los moldes. Cuando estén secas, adhiera los palitos de chupete a la madre y el cochecito con flujo de colores concentrado; deje secar.

También con anticipación: haga las flores de fondant. Tiña porciones de 4 oz. de fondant de rosa, amarillo limón, violeta y verde. Con los cortadores del juego, corte 16 pensamientos, 30 flores de manzano y 5 nomeolvides en varios colores. Use la herramienta para bolitas para dar forma a las flores sobre espuma gruesa; deje secar. Añada puntos en los centros con la boquilla 2 en flujo de colores concentrado; deje secar.

Para el pastel, tiña 30 oz. de fondant amarillo botón de oro y 6 oz. de verde. Prepare un pastel de 2 capas para cubrir con Rolled Fondant (pág. 105), cubra y alise con el alisador de fondant Easy-Glide. Con crema de mantequilla, haga tallos con la boquilla 3 a los lados del pastel; adhiera los pensamientos y las flores de manzano y haga hojas con la boquilla 352. Para los bordes de pasto, amase el fondant de ¼ pulg. de grosor sobre una superficie espolvoreada con maicena. Corte en tiras de ¾ pulg. de ancho. Con un cuchillo para pelar, haga hendiduras de ¼ pulg. de ancho x ½ pulg. de profundidad para dar efecto de pasto. Pincele apenas la base del pastel con agua y adhiera las tiras. Repita según sea necesario para formar el borde de pasto, agregando 2 ó 3 capas para que parezca tupido.

Adhiera las nomeolvides al sombrero de la madre con flujo de colores concentrado. Amase fondant verde de ¼ pulg. de espesor y corte un óvalo de forma libre; adhiera a la parte superior del pastel. Adhiera el pasto y las flores de fondant. Inserte las piezas de la madre y el cochecito en el pastel. Rinde 24 porciones.

▶ ¡Teddy hace vibrar el lugar!

Haga de su celebración de nacimiento una "fiesta de cubos", con cuadrados individuales de pastel cubierto de caramelo. No se preocupe si el osito Teddy se tambalea— ¡los palitos de chupete pegados en su espalda evitan que se caiga!

Moldes: cuadrado de 10 x 2 pulg., pág. 159; mini oso, mini locomotora, pág. 161; mini pelota, pág. 164; rejilla para enfriar, pág. 160.
Caramelo: Candy Melts®† blanco (5 paq.) y cacao claro, pág. 146; juego de colores primarios y de jardín, pág. 147; molde de alfabeto, pág. 148, juego de pinceles decoradores, pág. 147; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: mangas decoradoras desechables, pág. 134; triángulos de papel pergamino, pág. 134; espátula, pág. 134; base para pastel redonda plateada de 16 pulg., pág. 217; papel encerado.

Con anticipación: moldee los caramelos. Con colores para caramelo, tiña porciones de caramelo derretido blanco, de azul, amarillo, rosado y verde; aclare porciones de caramelo derretido color cacao con blanco. Moldee el oso, el tren y la pelota con el método para pintar (pág. 119), rellene la pelota con 1 pulg. de caramelo, y el oso y el tren con ½ pulg. Moldee 100 letras, llenando el molde hasta la mitad. Lleve todos los caramelos al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Hornee y deje enfriar un pastel cuadrado de 1 capa, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Corte en 25 cuadrados de 2 x 2 pulg. Glasee apenas los pasteles y coloque sobre una rejilla para enfriar sobre una bandeja; cubra con caramelo blanco derretido, deje reposar. Delinee los cubos con caramelo derretido, utilizando una bolsa de papel pergamino; decore 6 pulg. de cada color. Adjunte las letras a los cubos con caramelo derretido. Coloque los pasteles, aproximadamente 12 abajo, 10 en el centro y 2 arriba. Coloque el tren y la pelota. Adhiera palitos de chupete al oso con caramelo derretido, extendiéndolos a 1 ½ pulg., e introduzca en la parte superior de los pasteles. Cada cubo rinde porciones individuales.



†Revestimiento de confitería de marca.

▼ Entrega a domicilio

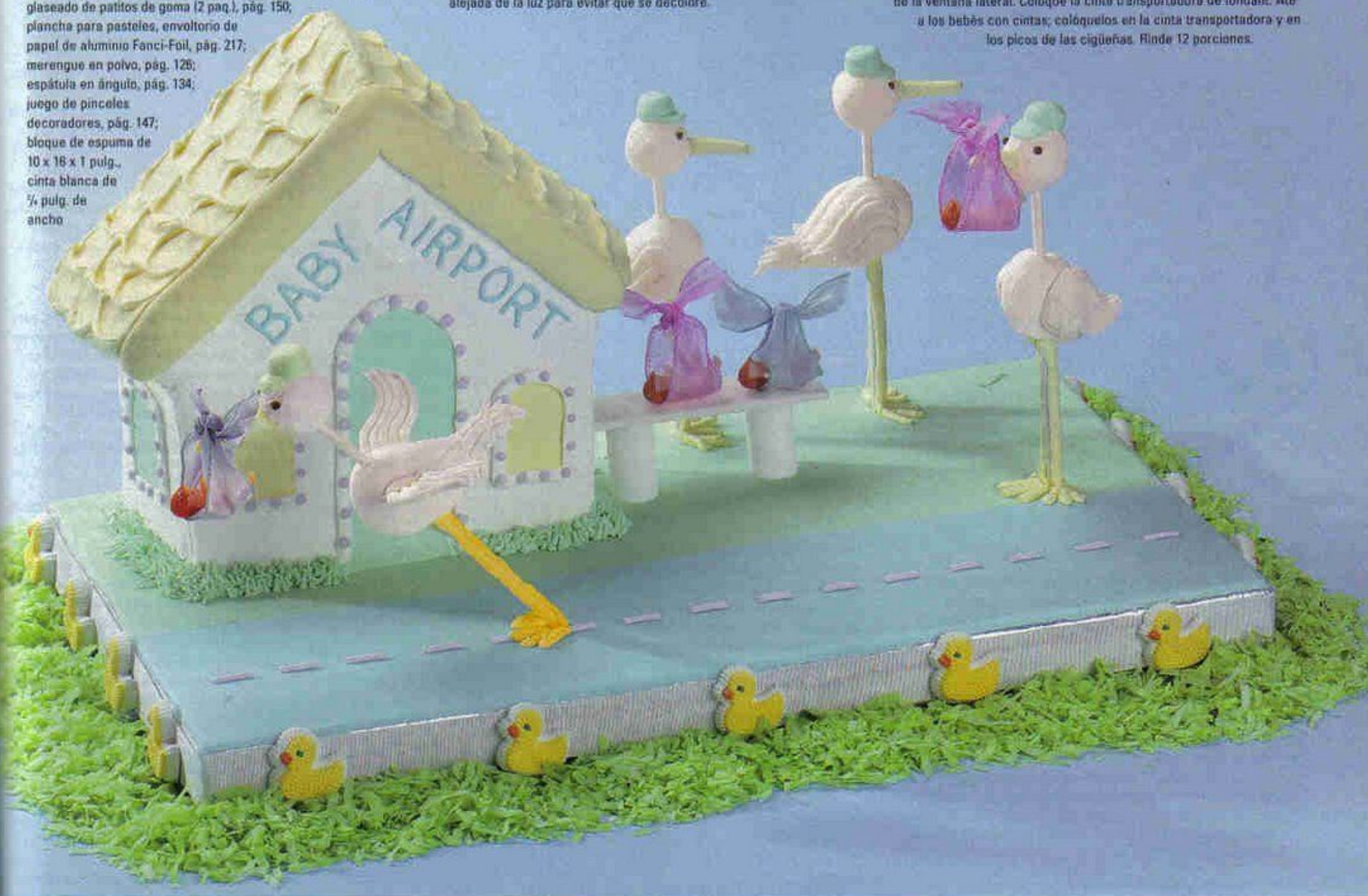
Prepare las cigüeñas hechas con manga para el despegue con 3 días de anticipación. El camino de la base de la casa vertical y del pastel fáciles de decorar aseguran que llegue a las celebraciones a tiempo.

Molde: casa vertical, pág. 163.
Boquillas: 2, 2A, 3, 5, 8, 12, 55, 233, pág. 136-137.
Colores: amarillo limón, azul real, verde Kelly, rosado, marrón, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: espigas de plástico, pág. 214; palitos de chupete de 8 pulg., pág. 149; estatuillas de recién nacido, pág. 219; decoraciones de glaseado de patitos de goma (2 paq.), pág. 150; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 126; espátula en ángulo, pág. 134; juego de pinceles decoradores, pág. 147; bloque de espuma de 10 x 16 x 1 pulg., cinta blanca de ¾ pulg. de ancho (se necesitan 5 pies), cinta con alambre rosada y azul de ¾ pulg. de ancho (se necesitan 12 pulg. de cada una), papel encerado, maicena.

Con al menos 3 días de anticipación: haga las cigüeñas (pág. 116). Prepare la base del pastel. Adjunte una plancha para pasteles a la parte inferior del bloque de espuma con glaseado y envuelva con papel de aluminio. Tiña 8 oz. de fondant de azul, 8 oz. de verde, guarde 8 oz. de blanco. Amase fondant hasta un espesor de ⅛ pulg. y corte una tira de 4 x 16 pulg. de camino azul y una de 6 x 16 pulg. para el pasto. Pase el pincel con agua por la parte posterior y adjunte a la base del pastel; una las tiras. Adjunte la cinta blanca a la base del bloque de espuma y las decoraciones de glaseado a la cinta con glaseado real, deje secar. Para hacer la cinta transportadora de bebés, estire y corte una cinta de 4 x ¾ pulg. de fondant blanco, deje secar sobre el bloque de papel encerado cubierto de maicena. Mantenga la base preparada alejada de la luz para evitar que se decolore.

Recorte el frente y la parte inferior del pastel con forma de casa para nivelar. Adjunte la casa a la base del pastel con glaseado. Glasee y alise, glasee el techo con espátula hasta que quede esponjoso. Haga los aleros con la boquilla 12. Haga las áreas de la puerta y las ventanas con mondadientes de la manera siguiente: ventanas frontales ¾ x 1 ¼ pulg. de alto; puerta 1 ⅝ x 3 ¼ pulg. de alto, ventanas laterales 1 ¼ x 1 ¼ pulg. de alto. Rellene las áreas con la boquilla 3; alise con el dedo bañado en maicena. Delinee las puertas y ventanas con la boquilla 55; agregue puntos y el mensaje con la boquilla 2. Haga pasto corrido alrededor de la casa con la boquilla 233. Coloque las cigüeñas en el pastel. Usando glaseado real, cubra las patas con la boquilla 5; delinee los pies con la boquilla 3. Haga líneas centrales sobre el camino con la boquilla 3.

Introduzca dos espigas de 2 pulg. de largo en la base del pastel para la base de la cinta transportadora, colóquelas a la altura de la saliente de la ventana lateral. Coloque la cinta transportadora de fondant. Ate a los bebés con cintas; colóquelos en la cinta transportadora y en los picos de las cigüeñas. Rinde 12 porciones.





◀ ¡Despierta, dormilón!

Molde: dulce de galleta redondo, pág. 143.
Colores: azul real, rosado, pág. 127.
También: Candy Melts®† en blanco, rosado, cacao claro, pág. 146; Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; palitos de galleta de 8 pulg., pág. 143; triángulos de papel pergamino, pág. 134; juego de pinceles decoradores, pág. 147.

Aclare el caramelo derretido rosado y cacao agregando blanco. Moldee la placa de caramelo (pág. 119) de las cabezas en el molde de la galleta; lleve al refrigerador hasta que estén firmes. Use caramelo derretido en la manga cortada, haga las mejillas y narices con puntos. Haga los ojos y las bocas. Divida el fondant y tíñalo de azul y rosado; guarde un poco de blanco. Dé forma de gorros de dormir al fondant y adjúntelo a las placas de caramelo con caramelo derretido. Amase y haga pelotitas de fondant blanco y adjúntelas a las puntas de los gorros con pinceladas de agua.

Adjunte los palitos a la parte trasera de las placas de caramelo con caramelo derretido. Deje reposar. Rinden porciones individuales.



◀ La oveja dormilona

Su manta de fondant parece de peluche con el aspecto texturado de las líneas de costura de edredón hechas con el cortador/artículo para grabados.

Molde: cordero de peluche, pág. 163.
Boquillas: 4, 16, pág. 136.
Colores:* amarillo limón, rosa, azul real, marrón, rojo intenso, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ de corazones y flores, pág. 123; alfombrilla para amasar y cortar, cortador/artículo para grabados, pág. 125; figuritas de bebés recién nacidos, pág. 219; juego de pinceles decoradores, pág. 147; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217, espátula, pág. 134; regla de plástico.

Glasee dentro de las orejas y las pezuñas alisando con la espátula. Delinee la oveja con la boquilla 4; cubra la cabeza y el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga la piel y el rabo con rosetas hechas con la boquilla 16 (el rabo es necesario para dar la idea de dimensión debajo de la manta). Haga los ojos, la boca y la nariz con la boquilla 4. Tiña 8 oz. de fondant de amarillo; amase hasta que quede de 1/8 pulg. de grosor y corte para adaptar al área del pastel donde irá la manta, de 11 x 9 pulg. Usando el cortador/artículo para grabados (rueda con borde liso) y la regla, marque líneas de costura diagonales en la manta, a 1 pulg. una de otra. Tiña bolitas de fondant de 1 1/2 pulg. de rosado y azul. Amase hasta que queden de 1/8 pulg. de grosor, y corte corazones y flores usando los Cut-Outs más pequeños. Pincele apenas las partes de atrás con agua y adjunte a la manta.

Coloque la manta; recorte para adaptar al tamaño que necesita. Amase fondant amarillo adicional; corte dos tiras de 1/2 x 18 pulg. para el ribete de la manta. Adhiera con agua. Amase fondant blanco de 1/4 pulg. de profundidad y haga las formas de nube redondeadas con las manos. Coloque sobre la oveja; amase pequeñas bolitas de fondant y coloque junto a la nube. Adjunte los bebés con glaseado; haga los números y los puntos con la boquilla 4. Rinde 12 porciones.

*Combine marrón y rojo intenso para lograr el tono usado. También puede sustituir el tubo de glaseado para decorar marrón (pág. 127).

▶ Bajo su ala

Este nido de amor es un maravilloso escaparate para las celebraciones de nacimiento, con hermosos pájaros dimensionales hechos con nuestros moldes de patito de goma y de mini pelota.

Moldes: patito de goma 3-D, pág. 163; mini pelota, pág. 164.
Boquillas: 1, 3, 7, 18, 104, pág. 136-137.
Colores: amarillo limón, negro, anaranjado, marrón, pág. 127.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: recipientes para recuerdos de biberones, pág. 218; juego de cubos de bebé, pág. 218; sonajeros para celebraciones de bebés, pág. 219; volutas (se necesitan 2), espigas de madera, pág. 214; palitos de chupetes de 6 pulg., pág. 149; espátula, pág. 134; coco rallado (se necesitan dos bolsas de 14 oz.), malvaviscos grandes, bolsa con cierre, maicena, leche.

Hornee y deje enfriar el pastel con forma de patito de goma y 2 pasteles con forma de mini pelota, usando masa para pastel de consistencia firme, como por ejemplo la del pastel de una libra. Agregue el pájaro bebé (pág. 116). Rellene el pico con la boquilla 7 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga puntos para los ojos con la boquilla 3, y los reflejos con la boquilla 1. Cubra el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 18. Agregue alas corridas con la boquilla 18 y el gorro con volantes con la boquilla 104.

Para hacer a la mamá pájaro: corte el pastel con forma de patito de goma alrededor del cuello y gire la cabeza para que quede enfrentada con el bebé, introduzca la espiga y glasee para mantener la cabeza en el lugar. Recorte el pico hasta que quede puntiagudo; glasee y alise con la espátula (alise con el dedo). Haga puntos para los ojos con la boquilla 3, y el reflejo con la boquilla 1. Cubra el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 18. Coloque los pasteles sobre la bandeja. Corte los palitos de chupetes a la mitad.

Introduzca los palitos a los lados de la mamá pájaro para sostener las alas (nota: el ala derecha de la madre se apoyará sobre el bebé). Coloque las volutas en el glaseado, sobre la parte superior de los palitos. Con la boquilla 18 cubra las volutas con plumas corridas. Tiña el coco de marrón (pág. 116); colóquelo alrededor de los pájaros para hacer el nido.

Llene el biberón con leche en polvo. Coloque el biberón, los cubos y el sonajero. Rinde 10 porciones.





◀ Osito bebé

El nuevo molde para galletas con formas de animales es perfecto para decorar bichos en detalle—así los invitados podrán concentrarse en esa tierna carita de bebé.

Molde: molde para galletas con formas de animales, pág. 162.
Boquillas: 4, 18, pág. 136-137.
Colores: marrón, rosa, azul real, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ redondos, pág. 123; cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (gorro), pág. 222; plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 147; maicena, cuchillo para manualidades, regla.

Con anticipación: haga el gorro y el moño de fondant. Amase el fondant hasta que quede de 1/4 pulg. de grosor; usando el diseño y el cuchillo para manualidades, corte el gorro. Usando el cortador/artículo para grabados con rueda con pliegues y la regla, marque un diseño cruzado de 1/2 pulg. de ancho sobre el gorro. Amase una cuerda de fondant de 1/4 pulg. de diámetro y adjunte con agua al borde del gorro; amase y adjunte las bolitas de 1/4 pulg. de diámetro al frente del gorro. Corte dos lazos de moño de 1 x 6 pulg. y dos cintas de 3 pulg. Una los extremos de los lazos con agua y déjelos a un lado para que se sequen. Amase una bolita de fondant de 1 pulg. para el nudo. Use el artículo para grabados para marcar el diseño cruzado en el moño y el nudo como lo hizo para el gorro. Para hacer el chupón: tiña 1 bolita de 1 pulg. de fondant de azul. Use el Cut-Out redondo mediano y fondant teñido de azul para hacer la base; amase una bolita pequeña para el mango y adjunte a la base con agua. Deje secar todas las piezas de fondant sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Glasee y alise el interior de las orejas. Cubra el rostro y el hocico con estrellas hechas con la boquilla 18. Haga la nariz y los ojos con la boquilla 4 (alise con el dedo bañado en maicena). Haga remolinos con la boquilla 18 para el cabello. Coloque el chupón, el moño y las cintas. Rinde 12 porciones.

▼ Guárdelos para un día lluvioso

Decore todas las mesas con estos adorables moldes para caramelos llenos de mentas.

Moldes: muffin estándar, pág. 160; plancha antiadherente para galletas, pág. 157.
Boquilla: 14, pág. 137.
Color: rosa, pág. 127.
Caramelo: Candy Melts®† blanco, azul, anaranjado, amarillo, verde, pág. 146; molde para chupetes de dulces primaverales, pág. 148; juego de pinceles decoradores, pág. 147; pastillas de menta, pág. 219.
Recetas: glaseado real, pág. 111.
También: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; papelitos para hornear estándar blancos, pág. 150; merengue en polvo, pág. 126; triángulos de papel pergamino, pág. 134; espátula en ángulo, pág. 134.

Con anticipación: usando glaseado real, haga 4 flores de gota de color rosa con la boquilla 14 para cada recuerdo que necesite. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Haga una caparazón de caramelo en el papelito para hornear (pág. 119), pintando con caramelo blanco hacia arriba de los lados. Haga la tapa con una placa de caramelo (pág. 119), usando el cortador de galletas redondo mediano. Moldee el patito bebé con el paraguas usando el método para pintar (pág. 119). Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; desmolde. Recorte los dos lados de una oblea de Candy Melts para formar el caballete. Adjunte a la parte trasera de los pollitos con caramelo derretido.

Aclare el caramelo verde con un poquito de blanco; glasee "pasto" con la espátula encima de la tapa; coloque flores de gota en la parte superior. Adjunte el pato a la tapa y la flor al paraguas con caramelo derretido; deje reposar. Llene el molde con pastillas de menta. Rinden porciones individuales.

†Revestimiento de confitería de marca.



▶ Canastas de bebés rozagantes

¡Otro recuerdo para hacer sin problemas! Las caras de bebé de galleta fáciles de hacer quedan perfectas en nuestras cestas de flores, sobre un colchón de mentas.

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142.
Boquillas: 2, 7, pág. 136.
Colores: cobre (color piel), marrón, pág. 127.
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 112; glaseado real, pág. 111.
También: cesta de flores blanca, pág. 209; caramelos de menta Pillows, pág. 219; merengue en polvo, pág. 126; rejilla para enfriar, pág. 160; cinta ondulada blanca de 1/4 pulg. de ancho (se necesitan 18 pulg. para cada cesta), pequeños globos de helio, mondadientes.

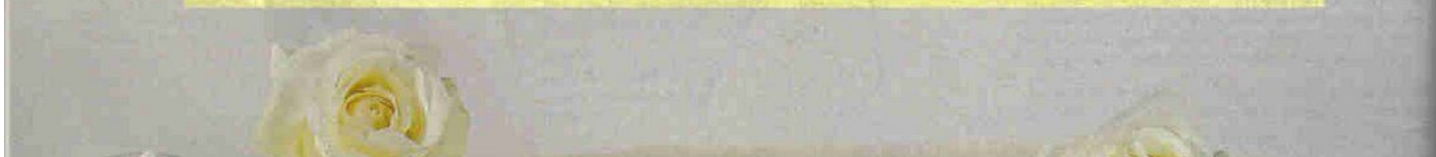
Corte una galleta para cada cesta usando el cortador redondo más pequeño; hornee y deje enfriar. Cubra las galletas con glaseado real diluido (pág. 118) en cobre o marrón; deje reposar. Llene las canastas con mentas. Usando glaseado real concentrado, haga los rasgos faciales y el rizo de cabello con la boquilla 2. Coloque las caras en la cesta contra las mentas. Haga las manos con bolitas usando la boquilla 7; haga hendiduras para los dedos con un mondadientes. Ate los globos de helio a la cesta con cinta ondulada. Rinden porciones individuales.



Imágenes de amor

Cuando los pasteles de bodas eran redondos y blancos, su elección era fácil. Ahora tiene tantos colores frescos a su dosposición, desde amarillo dorado a verde jardín. También hay nuevas formas disponibles, como óvalos, hexágonos y corazones que son tan importantes como los redondos y los cuadrados. Hoy en día, elegir su pastel de bodas puede ser muy emocionante, especialmente cuando combina la apariencia con los recuerdos perfectos, los pasteles de las celebraciones y los adornos de la recepción. ¡Que comience la emoción!

Consulte las instrucciones para los proyectos que se muestran en estas dos páginas en la página 84.





Un día brillante

Los diamantes de fondant en amarillo claro crean una glamorosa textura en este pastel de pisos con sus pasteles de celebraciones de bodas combinados.



Moldes: 8, 12, 16 x 2 pulg. redondos, pág. 158.
Boquillas: 3, 6, pág. 136.
Colores: amarillo limón, amarillo dorado, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 216 oz.), pág. 122; Cut-Outs™ cuadrados, pág. 123; alisador de fondant Easy-Glide, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, juego de pinceles, pág. 125.
Adorno: Bianca, pág. 200.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: soportes para pasteles adornados con volutas de 9 y 17 pulg. (incluye bandejas transparentes), pág. 212; pilares ocultos, pág. 215; bandejas transparentes de 13 pulg., pág. 214; recipiente transparente, pág. 216; espigas de plástico, pág. 214; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mantelitos a prueba de grasa de 6 y 14 pulg., pág 216; flores frescas y de raso, alfombrilla antideslizante de 12 pulg. de ancho.

Prepare pasteles redondos de dos capas para cubrirlos con Rolled Fondant (pág. 105); prepare el pastel de 12 pulg. para armar los pisos (pág. 110). Cubra los pasteles con Rolled Fondant, reservando 24 oz.; alise con el alisador de fondant Easy-Glide. Tiña el fondant amarillo limón reservado con una pequeña cantidad de amarillo dorado. Amase y corte aprox. 104 cuadrados usando el Cut-Out mediano. Adhiera los cuadrados a los lados de los pasteles, punta con punta en 2 hileras, usando un pincel húmedo. Haga puntos con la boquilla 3 en las uniones. Añada bolitas alrededor de los bordes inferiores de todos los pasteles con la boquilla 6.

En la recepción: arme el pastel. Coloque el pastel de 16 pulg. sobre la bandeja y el soporte de 17 pulg. Introduzca los cuatro pilares ocultos. Corte el mantelito de 14 pulg. a medida y colóquelo en la parte superior del pastel. Coloque el pastel de 12 pulg. en la bandeja de 13 pulg. Coloque la segunda bandeja de 13 pulg., con las patas hacia arriba, en el pastel de 12 pulg., asegurándola con crema de mantequilla. Recorte la alfombrilla antideslizante para adaptar a la parte interior de la bandeja. Coloque la alfombrilla y el soporte de 9 pulg. sobre la bandeja; coloque el pastel de 8 pulg. sobre el soporte. Corte cuatro espigas hasta que queden de 5 ½ pulg. de largo e introduzca en el centro del pastel de 8 pulg. para usar como soporte del adorno. Corte el mantelito de 6 pulg. a medida y colóquelo en la parte superior del pastel. Adhiera sólo la parte superior de la base transparente a las espigas con crema de mantequilla; coloque el adorno, asegurándolo con crema de mantequilla. Haga montículos de crema de mantequilla en la parte superior de los pasteles y coloque las flores. Rinde 156 porciones*.

Los adornos perfectos: *encuentre las copas de brindis aflautadas y el juego de cuchillo y servidor para pastel en la pág. 204.*

*__Nota__: El piso más pequeño generalmente se guarda para el primer aniversario. El número de porciones que se señala no incluye el piso más pequeño.

Romance en flor



Molde: brazo gitano de 12 x 18 pulg., pág. 160.
Boquillas: 3, 6, pág. 136.
Colores: amarillo limón, amarillo dorado, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (24 oz. cubre 3 pasteles), pág. 122; Cut-Outs™ cuadrados, pág. 123; rodillo, alisador de fondant Easy-Glide, alfombrilla para amasar y cortar, juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: cortador redondo Comfort Grip™, pág. 140; pinchos para flores, pág. 216; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; flores frescas.

Tiña ⅓ de cada 24 oz. de fondant usando amarillo limón y una pequeña cantidad de amarillo dorado. Hornee y deje enfriar el brazo gitano, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Con el cortador Comfort Grip, corte 2 círculos para cada pastel; apile, glasee y cubra con fondant. Amase el fondant y corte aproximadamente 28 cuadrados para cada pastel usando el Cut-Out más pequeño. Adhiera los cuadrados a los lados del pastel como si fueran diamantes, comenzando en la parte superior y recortando los diamantes de la parte inferior según sea necesario. Haga puntos con la boquilla 3 en las uniones y haga el borde inferior de bolitas hechas con la boquilla 6. Introduzca los pinchos para flores en ángulo en la parte superior del pastel y coloque la flor inmediatamente antes de servir. Rinden porciones individuales.

El recuerdo perfecto: *copa de champaña aflautada elegante (pág. 209), rellena con mentas con forma de almohadillas (pág. 211) y con un moño como toque final hecho con cinta de raso de ¼ pulg. de ancho.*

Opciones elegantes para aniversarios o celebraciones, cada pastel que aquí se muestra tiene elementos de diseño de los pasteles de bodas que aparecen a continuación.



▲ Promesa eterna

El color verde claro acentúa las exuberantes capas del pastel de bodas de la pág. 87.

Moldes: juego de óvalos (se usan de 13 x 9 ¾ pulg. y de 16 ½ x 12 ¾ pulg.), pág. 159.
Boquillas: 2, 3, 4, 7, pág. 136.
Colores: verde Kelly, verde musgo, violeta, rosa, pág. 127.
Adorno: Devotion, pág. 201.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pasta de goma, pág. 111.
También: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 120 oz.), pág. 122; mezcla de pasta de goma, pág. 125; juego de pinceles decoradores, pág. 147; juego "ahorre tiempo" de cortadores de flores para hacer arreglos florales de rosas, pág. 134; juego de herramientas de confitería, pág. 134; juego para imprimir de moldes favoritos del decorador, pág. 132; placa para derretir caramelo, pág. 147; plancha para pasteles, pág. 217; tizas no tóxicas en colores pastel, colador de malla fina, cuadrados de espuma finos de ¼ pulg., cuchillo filoso, rodillo, papel de aluminio o envoltorio de burbujas, maicena, cartón de doble grosor o plancha con centro de espuma de ½ pulg. de grosor.

Con anticipación: Haga 75 flores de pasta de goma (25 de cada color) y 40 hojas de pasta de goma (pág. 117).

Tiña 96 oz. de fondant de verde Kelly; guarde 24 oz. de blanco. Prepare un pastel de 2 capas de 13 x 9 ¾ pulg. para aplicarle el Rolled Fondant (pág. 117), cubra y alise con el alisador de fondant Easy-Glide. Corte la plancha con centro de espuma o de cartón de doble grosor 2 ½ pulg. más grande que el pastel; cubra con fondant verde; alise. Coloque el pastel. Para la cobertura, amase fondant blanco y un molde de 16 ½ x 12 ¾ pulg., en posición invertida, para el diseño. Corte cuidadosamente con el cuchillo filoso. Corte orillas festoneadas usando la voluta en "C" grande del juego para imprimir, cortando lo más cerca posible del borde; recorte el exceso. Coloque la cobertura sobre el pastel. Haga diseños de volutas con la boquilla 7 en los bordes. Haga hileras de gotas simples y dobles, alternándolas, con la boquilla 3 por debajo de la cobertura de festones; haga puntos con la boquilla 2 en los extremos de las hileras. Trace un borde inferior de cuentas con la boquilla 7 y coloque las flores y las hojas. Escriba el mensaje con la boquilla 4 y coloque el adorno, las flores y las hojas. Rinde 30 porciones.



◀ Ramillete de magdalenas

Hermosas magdalenas, exhibidas en nuestro nuevo soporte para postres, son el acompañamiento perfecto para el pastel de bodas "Estilo floral" de la pág. 86.

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco, pág. 122; MultiPacks de fondant en colores neón y pastel, pág. 122; Cut-Outs™ de hojas y flores divertidas, pág. 123; cortador/artículo para grabados, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: soporte para postres Cupcakes 'N More, pág. 130; decoraciones Sparkling Sugars en blanco, pág. 128; papelitos para hornear en colores pastel variados, pág. 150.

Con anticipación: haga las flores y las hojas de fondant. Combine 2 oz. de fondant blanco con 2 oz. de fondant violeta; combine 2 oz. de fondant blanco con 2 oz. de anaranjado. Amase varios colores de $\frac{1}{8}$ pulg. de grosor y corte 22 flores grandes y 22 flores medianas con los Cut-Outs. Adjunte las flores medianas a las grandes con un pincel húmedo. Haga bolitas de fondant del tamaño de una arvejilla de varios colores; adhiera con agua para los centros de las flores. Pincele las flores medianas con agua y espolvoree con Sparkling Sugar. Deje secar. Amase el fondant verde y corte 22 hojas usando el Cut-Out grande. Imprima las nervaduras usando la rueda con el borde recto del cortador/artículo para grabados; deje secar.

Glasee y alise 22 magdalenas. Posicione las flores y las hojas y coloque en el soporte. Rinden porciones individuales.

▶ Tesoro del corazón

Las elegantes guirnaldas de este pastel para celebraciones de bodas también las puede encontrar en el pastel de "El momento perdura" en la pág. 90.

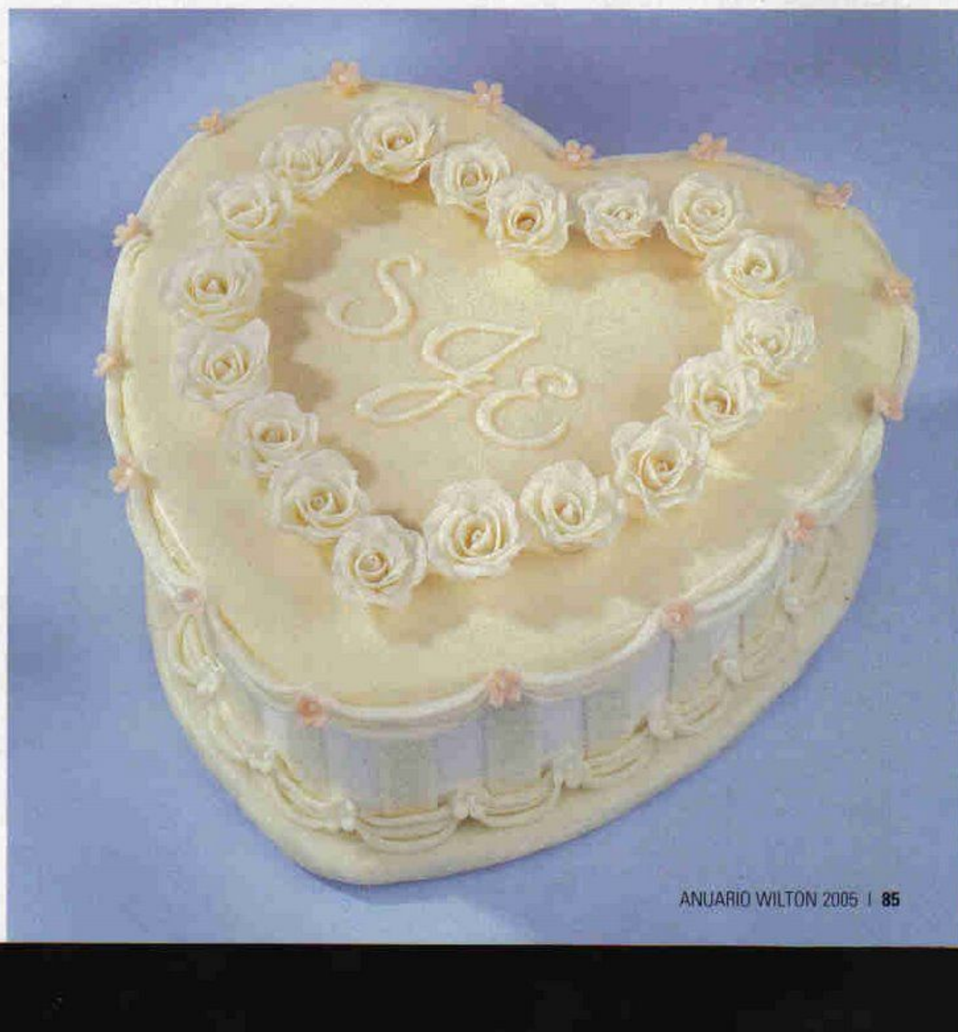
Moldes: corazón de 10, 12 x 2 pulg., pág. 158.
Boquillas: 2 (usada para los centros de las flores), 4, pág. 136.
Color: durazno cremoso, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), pág. 122; cortador/artículo para grabados, alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, pág. 125.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; pasta de caramelo, pág. 112.
También: libro de diseños 2005 (letras), pág. 222; Candy Melts®* blancos (se necesitan 5 paquetes), pág. 146; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 124; juego para formar flores, pág. 134; juego de herramientas de confitería, pág. 125; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; pinchos de madera, maicena, papel encerado.

Con anticipación: Haga la placa de caramelo con forma de corazón (pág. 119) en un molde de corazón de 12 pulg. Haga 20 rosas de pasta de caramelo (pág. 119) usando 1 receta de pasta de caramelo. Haga flores de pasta de caramelo (pág. 119) usando una segunda receta de pasta de caramelo combinada con 12 oz. de fondant.

Glasee y alise el pastel de 2 capas y 10 pulg. Usando la pasta de caramelo/mezcla de fondant restante, amase y corte 20 tiras de $\frac{1}{2}$ x 4 pulg., use la rueda con borde recto del cortador/artículo para grabados para imprimir líneas a una distancia de $\frac{1}{4}$ pulg. Coloque las tiras en los lados del pastel a una distancia de $\frac{3}{4}$ pulg. Coloque la placa de caramelo en la parte superior del pastel. Para las guirnaldas inferiores, corte cuadrados de 1 $\frac{1}{2}$ pulg. de pasta de caramelo/mezcla de fondant. Haga los pliegues colocando un pincho por debajo del borde inferior del cuadrado y uno encima, junto al primer pincho. Repita con más pinchos para formar tres dobleces; retire los pinchos y junte el fondant en cada extremo; recorte según sea necesario. Coloque las guirnaldas entre las tiras con caramelo derretido; use la herramienta para nervaduras para definir los dobleces si fuera necesario. Para las guirnaldas superiores, corte cuadrados de 2 $\frac{1}{2}$ pulg. de pasta de caramelo/mezcla de fondant y repita el proceso de plegado usado para las guirnaldas inferiores; adhiera a la placa de caramelo con caramelo derretido. Adhiera las flores en las uniones de las guirnaldas con caramelo derretido.

Trace el diseño de las letras sobre papel encerado. Usando caramelo derretido, haga el monograma con la boquilla 4; refrigere hasta que esté firme. Coloque el monograma. Adjunte las rosas a la parte superior del pastel con caramelo derretido. Rinde 24 porciones.

*Revestimiento de confitería de marca



Estilo floral

Las flores azucaradas de fondant agregan un dulce toque de color a los clásicos pasteles blancos.

Moldes: 6, 10, 14 x 2 pulg. redondos, pág. 158.
Boquillas: 3, 5, 7, 9, pág. 136.
Colores: rosa, violeta, verde Kelly, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.), pág. 122; flores divertidas, Cut-Outs™ de hojas, pág. 123; rodillo, juego de pinceles, pág. 125.
Adorno: Devotion, pág. 201.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: juego de soportes para pasteles redondos de pisos flotantes (incluye bandejas separadoras de 8, 12, 16 pulg.), pág. 212; espigas de plástico, pág. 214; decoración Sparkling Sugar blanco, pág. 128; merengue en polvo, pág. 126; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; cinta de florista color blanco, alambres revestidos de tela blanca calibre 20 (se necesitan 23), alambres revestidos de tela blanca calibre 22 (largos de 9 pulg., se necesitan 62), bloque de espuma, tul blanco de 6 pulg. de ancho (se necesitan 7 ½ yardas), maicena, papel encerado.

Con anticipación: Haga las flores y hojas para los arreglos florales. Agregue 2 cucharaditas de Gum-Tex a 24 oz. de fondant y divida en 4 secciones; tiña de una combinación de amarillo limón/amarillo dorado, rosa, una combinación de violeta/rosa, y verde. Corte las siguientes flores de fondant en colores variados, usando los Cut-Outs indicados: 23 flores medianas, 23 flores pequeñas, 16 hojas grandes y 20 hojas pequeñas (haga adicionales por si alguna se rompe). Pincele la parte superior con agua y espolvoree con Sparkling Sugar. Usando glaseado real, haga puntos en los centros de las flores pequeñas con la boquilla 3, y de las flores medianas con la boquilla 7. Deje secar. Adhiera las flores y hojas a los tallos de alambre (pág. 116), usando el alambre calibre 20 y bases de glaseado real con la boquilla 9 para las flores medianas y el alambre calibre 22 y bases de glaseado real con la boquilla 5 para las flores pequeñas y todas las hojas. Deje secar en el bloque de espuma. Para armar el ramillete grande (en el pastel de 14 pulg.), combine 10 flores medianas, 9 flores pequeñas, 9 hojas grandes y 5 hojas pequeñas. Junte 3 yardas de tul, plegándolo en cinco lazos de 4 pulg., enrósquelos en el alambre calibre 22 y envuélvalos junto a las flores y hojas con la cinta floral. Para el ramillete mediano (en el pastel de 10 pulg.), combine 8 flores medianas, 6 flores pequeñas, 4 hojas grandes y 6 hojas pequeñas. Junte y enlace 2 ½ yardas de tul igual que antes y envuelva el ramillete con cinta floral. Para el ramillete pequeño (en el pastel de 6 pulg.), combine 5 flores medianas, 8 flores pequeñas, 3 hojas grandes y 9 hojas pequeñas. Junte y enlace 2 yardas de tul como se indica arriba y envuelva. Deje a un lado.

Glasee y alise los pasteles de 2 capas con crema de mantequilla. Usando el fondant teñido que quedó, corte las siguientes flores de fondant en colores variados, usando los Cut-Outs indicados: 53 flores medianas, 33 flores pequeñas y 68 hojas pequeñas. Pincele la parte superior con agua y espolvoree con Sparkling Sugar. Al azar, adhiera flores y hojas a los lados de los pasteles con crema de mantequilla; agregue adornos de puntos y enredaderas con la boquilla 3. Haga puntos en los centros de las flores pequeñas con la boquilla 3, y de las flores medianas con la boquilla 7. Amase troncos de fondant de ½ pulg. de diámetro; enrósquelos para hacer cuerdas y adhiera éstas a los bordes inferiores con crema de mantequilla.

En la recepción: coloque los pasteles en los soportes. Corte los pilares ocultos para que midan 3 pulg. de largo para cada arreglo floral e introdúzcalos en los pasteles; coloque los arreglos florales en los pilares. Coloque el adorno.* Rinde 116 porciones.*

***Nota:** coloque siempre sobre el pastel una bandeja separadora o plancha para pastel adaptada a la forma del pastel, antes de ubicar cualquier estatuilla o adorno. Esto protege tanto el pastel como su recuerdo. Para obtener mayor estabilidad, asegure su estatuilla a la bandeja con cinta para manualidades de doble pegamento.

El recuerdo perfecto: *cestas con forma de flor (pág. 209) rellena de almendras Jordan (pág. 211) y un arreglo floral que combine con el pastel. Para cada recuerdo, haga 1 flor pequeña y 3 medianas, y 3 hojas en alambres de 3 ½ pulg.; coloque en el bloque de espuma y coloque en la cesta antes de agregar las almendras.*

El adorno perfecto: *Busque el juego de cuchillo y servidor para pastel en la pág. 204.*



Capas exuberantes

Es natural que su pastel combine con el tema de jardín con su propio verdor.

Moldes: 6, 14 x 2 pulg. redondos, 18 x 3 pulg. semicircular, pág. 158.
Boquilla: 3, pág. 136.
Color: verde Kelly, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 264 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, juego de pinceles, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (óvalos y letras), pág. 222; centro de mesa floral de pisos, pág. 207; bandeje separadora de 8 pulg. del juego para dividir pasteles transparente, pág. 213; espigas de plástico, pág. 214; círculos para pasteles, base para pastel redonda plateada de 20 pulg., pág. 217; regla, papel encerado, mondadientes, flores de seda.

Tiña 36 oz. de fondant de verde y deje a un lado. Prepare pasteles de 2 capas para el Rolled Fondant (pág. 105); combine cuatro semicírculos de 18 pulg., cada uno de 2 pulg. de alto, para hacer un pastel de 4 pulg. de alto. Prepare todos los pasteles para armar los pisos (pág. 110). Cubra los pasteles con fondant blanco; alise con el alisador Easy-Glide. Coloque los dos pisos inferiores.

Estire fondant verde de 1/8 pulg. de grosor y corte tiras de 1/4 x 4 pulg.; adhiera a los lados de los pasteles, a 1 pulg. de distancia, con un pincel húmedo. Recorte los extremos de las tiras a la altura de la parte superior del pastel. Trace un diseño ovalado en el papel encerado; usando un mondadientes trace el área ovalada en el pastel de 14 pulg. Recorte las porciones de tiras donde colocará el monograma ovalado. Estire fondant blanco de 1/8 pulg. de grosor y corte el óvalo con el diseño ovalado. Usando el mondadientes, trace el diseño de letras; haga las letras con la boquilla 3. Adhiera el óvalo al pastel usando un pincel húmedo. Adorne el óvalo con cuentas hechas con la boquilla 3. Amase bolitas de fondant verde de 1/2 pulg. de diámetro y adhiera a los bordes inferiores con un pincel húmedo.

En la recepción: arme los pasteles con el juego de centro de mesa, colocando la bandeja de 8 pulg. sobre el pastel de 14 pulg. y un círculo para pasteles cortado a una medida de 5 pulg. de diámetro sobre el pastel de 6 pulg., donde apoyará el centro de mesa. Coloque las flores de seda. Rinde 370 porciones.**

El adorno perfecto: *La Vela de unión "De hoy en adelante" (pág. 206) luce bellísima con el juego de Guirnaldas de hortensias de bodas iluminadas y el juego de Candelabro (pág. 206).*

****Nota:** El piso superior generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se señala no incluye el piso superior.



Sofisticación cinco estrellas

Los hexágonos finamente decorados brindan un contraste de delicadas flores blancas con pequeños puntos negros en las partes superiores de los pasteles con volutas.

Moldes: juego de hexágonos (se usan los de 9, 12, 15 × 2 pulg.), pág. 159.
Boquillas: 1, 2, 3, 4, 5, 7, pág. 136.
Color: negro, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 332 oz.), pág. 122; alisador de fondant Easy-Glide, juego de pinceles, alfombrilla para amasar y cortar, rodillo, pág. 125.
Adorno: Figura floral, pág. 200.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2005 (guirnalda, paneles A y B), pág. 222; juego de prensa de moldes favoritos del decorador, pág. 132; círculos para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; bandeja separadora hexagonal Decorator Preferred™ de 10 pulg., pág. 214; pilares griegos con punta de 7 pulg. (se necesitan 2 paq.), pág. 215; espigas de madera, pág. 214; Gum-Tex™ Karaya, pág. 125; merengue en polvo, pág. 126; palitos de chupete de 4 pulg., pág. 149; peine decorador, pág. 131; dos placas de plancha de centro de espuma o de enchapado de 1/2 pulg. de grosor para la base, papel encerado, cinta transparente, maicena.

Con anticipación: haga las flores de fantasía usando glaseado real. En cuadrados de papel encerado, haga 54 contornos de flores de estrella usando la boquilla 3, primero haciendo cinco líneas de 1/2 pulg. de largo en una formación de estrella, luego haciendo entre medio cinco líneas de 1/4 pulg. de largo. En papel encerado, usando glaseado real diluido y la boquilla 3, haga cincuenta y cuatro puntos de 3/16 pulg. de diámetro y quinientos cuarenta puntos de 1/8 pulg. de diámetro para los pétalos de las flores. Haga puntos de más por si alguno se rompe, y deje secar.

Arme las flores: usando la boquilla 2 y glaseado real, adhiera un punto grande a cada centro de estrella. Adhiera 10 pequeños puntos a los extremos de las líneas de estrella; deje secar. Retire las flores del papel encerado y refuerce las partes traseras con la boquilla 2; deje secar. Adhiera 16 flores a los palitos de chupete, usando glaseado real y la boquilla 3. Deje las flores restantes a un lado.

Mezcle 2 cucharaditas de Gum-Tex con 24 oz. de Rolled Fondant. Estire el fondant hasta un grosor de 1/16 pulg. y corte tres de cada panel A y B usando los diseños. Deje secar sobre una plancha espolvoreada con maicena. Glasee los paneles con glaseado real diluido. Rastrille inmediatamente con el borde de dientes grandes del rastrillo decorador. Recorte el exceso de glaseado de los bordes y deje secar.

Prepare la base del pastel usando placa de centro de espuma o enchapado de doble grosor: usando el molde hexagonal de 15 pulg. como diseño, márquela 2 3/4 pulg. más grande que el molde hacia todos los lados. Corte las planchas, únalas y envuelva en papel de aluminio. Cubra con Rolled Fondant (alrededor de 80 oz.); alise con el alisador Easy-Glide.

Prepare pasteles de 2 capas de 9 pulg. y 12 pulg. (4 pulg. de alto) y de 15 pulg. (5 pulg. de alto) para los pilares Push-In y el armado de pisos (pág. 110). Prepare para el Rolled Fondant y cubra (use 36 oz. para el pastel de 9 pulg., 48 oz. para el de 12 pulg., y 96 oz. para el de 15 pulg.); alise con el alisador Easy-Glide. Coloque las espigas en el pastel de 15 pulg. y ubique sobre la base preparada.

Decore el pastel de 15 pulg. Haga una línea de glaseado real de 2 pulg. desde la parte inferior con la boquilla 5. Adhiera los paneles A y B alternadamente a los lados del pastel. Estire 48 oz. de fondant hasta un grosor de 1/8 pulg. Usando el diseño, corte 6 guirnaldas; adhiéralas al pastel con un pincel húmedo; coloque las puntas de las guirnaldas en las esquinas a 1/2 pulg. de la parte superior del pastel. Usando crema de mantequilla, delinee los festones en el borde inferior de las guirnaldas con la boquilla 5. Agregue cuentas hechas con la boquilla 5 en las uniones de las guirnaldas. Haga los puntos negros con la boquilla 1.

Marque la parte superior del pastel de 12 pulg. con la bandeja separadora para colocar los pilares. Adhiera el pastel de 9 pulg. a la bandeja de 10 pulg. Apile los pasteles de 12 y 15 pulg. Decore los pasteles de 9 y 12 pulg.: imprima la enredadera del juego de prensa a los lados y partes superiores. Delinee con crema de mantequilla con la boquilla 5. Agregue puntos negros con la boquilla 1. Haga cuentas alrededor de los bordes inferiores con la boquilla 7.

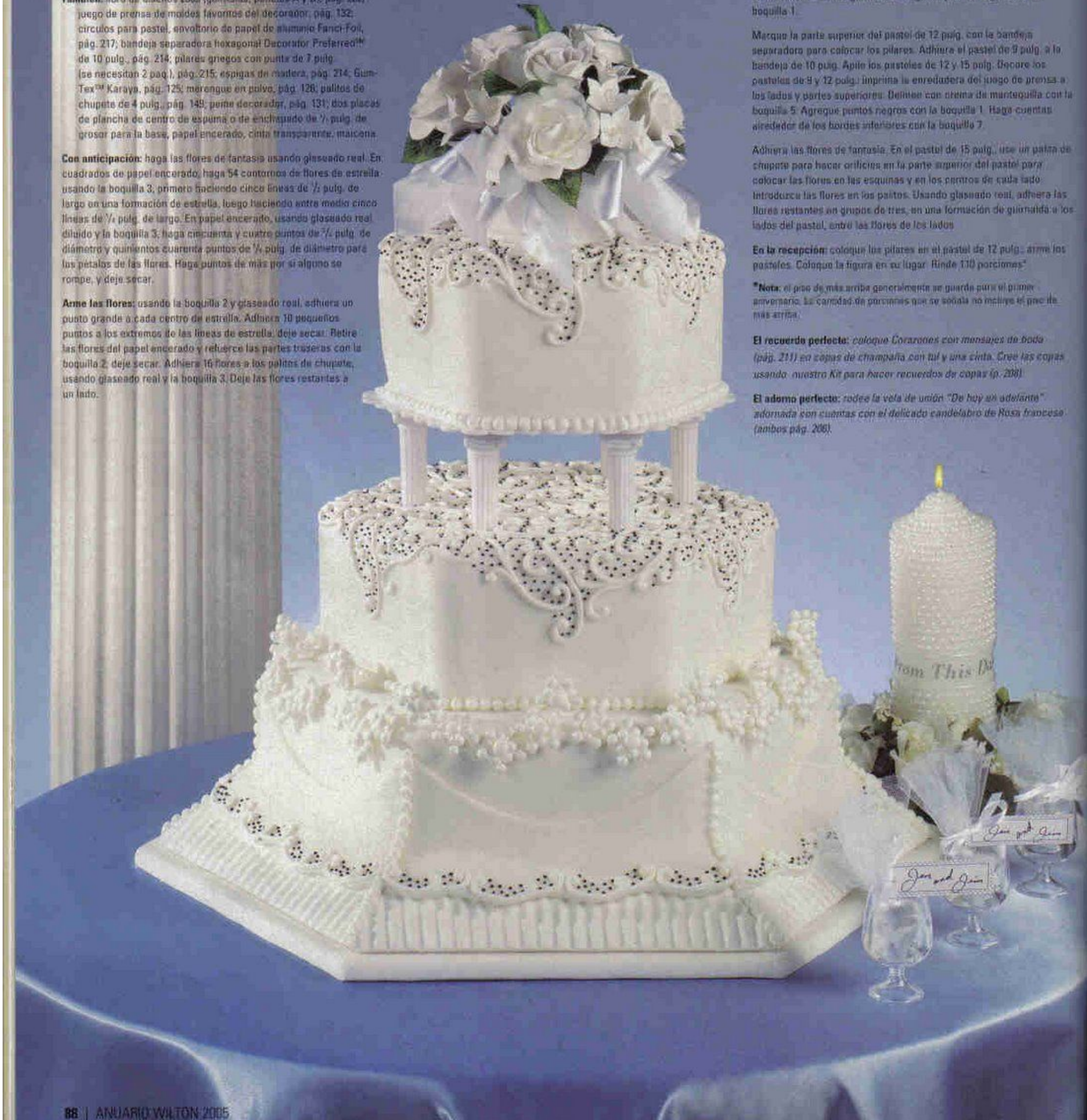
Adhiera las flores de fantasía. En el pastel de 15 pulg., use un palito de chupete para hacer orificios en la parte superior del pastel para colocar las flores en las esquinas y en los centros de cada lado. Introduzca las flores en los palitos. Usando glaseado real, adhiera las flores restantes en grupos de tres, en una formación de guirnalda a los lados del pastel, entre las flores de los lados.

En la recepción: coloque los pilares en el pastel de 12 pulg.; arme los pasteles. Coloque la figura en su lugar. Rinde 110 porciones*

***Nota:** el piso de más arriba generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se señala no incluye el piso de más arriba.

El recuerdo perfecto: *coloque Corazones con mensajes de boda (pág. 211) en copas de champaña con tul y una cinta. Cree las copas usando nuestro Kit para hacer recuerdos de copas (p. 208).*

El adorno perfecto: *rodee la vela de unión "De hoy en adelante" adornada con cuentas con el delicado candelabro de Rosa francesa (ambos pág. 206).*



Resonancia de rosas

El colchón de rosas blancas de glaseado puro crea un rico efecto texturizado en la torre de pasteles ovalados.

Molde: juego ovalado, pág. 159.
Boquillas: 6, 10, 104, pág. 136-137.
Color: azul real, pág. 127.
Adorno: Elegance, pág. 200.
Recetas: glaseados de crema de mantequilla y real, pág. 111.
También: bandejas separadoras ovaladas (se necesitan de 8 3/4, 11 7/8 y 14 pulg.), pág. 214; clavo para flores N° 7, pág. 134; pilares transparentes con punta de 7 pulg. (se necesitan 3 paq.), pág. 215; 8 oz. de merengue en polvo (se necesitan 2 latas), pág. 126; envoltorio de papel de aluminio plateado Fanci-Foil, pág. 217; cuadrados de papel encerado de 1 1/2 pulg., cartón de triple grosor o plancha de centro de espuma de 1/2 pulg.

Con varios días de anticipación: usando glaseado real, haga 450 rosas con la boquilla 104, con bases con la boquilla 10 (haga las bases de sólo 1/2 a 3/4 pulg. de alto). Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Prepare la plancha para pastel y envuélvala con papel de aluminio. Glasee y alise pasteles de 2 capas de 7 3/4 x 5 1/4 pulg., 10 3/4 x 7 1/8 pulg., 13 x 9 7/8 pulg. y 16 1/2 x 12 7/8 pulg. y prepare para el armado en pilares Push-In (pág. 110). Adhiera las rosas a los lados de los pasteles con puntos de glaseado hechos con la boquilla 6.

En la recepción: arme los pasteles y coloque el adorno** encima. Rinde 141 porciones*.

Nota: coloque siempre en el pastel una bandeja separadora o plancha para pastel adaptada a la forma antes de ubicar cualquier estatuilla o adorno. Esto protege tanto el pastel como su recuerdo. Para obtener mayor estabilidad, asegure su estatuilla a la bandeja con cinta para manualidades de doble pegamento.

El adorno perfecto: *agregue el sofisticado estilo de nuestro juego de copas de brindis Pearl y juego de cuchillo y servidor para pastel de la pág. 204.*



El momento perdura

Los adornos para la parte superior del pastel de placa de caramelo con guirnaldas de fondant añaden una grandeza esculpida a los pisos cuadrados. Los recuerdos de caramelo completan la apariencia global.

Moldes: 6, 8, 10, 12, 14, 16 x 2 pulg. cuadrados, plancha de 12 x 18 x 2 pulg., pág. 159; hogaza pequeña, pág. 160.
Boquilla: 3, pág. 136.
Color: durazno cremoso, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 96 oz.), pág. 122; cortador/artículo para grabados, alisador de fondant Easy-Glide, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Adorno: Por siempre en tus ojos, pág. 200.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111; pasta de caramelo, pág. 112.
También: juego básico de soportes de pastel de pisos alto, tubo de Cake Corer, pág. 213; espigas de plástico, pág. 214; juego para formar flores, pág. 134; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 124; juego de herramientas de confitería, pág. 125; Piping Gel, pág. 126; Candy Melts®† blanco (se necesitan 27 paq.), pág. 146; mangas decoradoras desechables, pág. 134; kit de recuerdo de bodas de caramelo de campanas de boda, pág. 211; planchas para pasteles, pág. 217; pinchos de madera, plancha cuadrada con centro de espuma de 20 pulg.

Con un día de anticipación: prepare 6 recetas de pasta de caramelo; deje reposar a temperatura ambiente. Haga las siguientes partes superiores de los pasteles de placa de caramelo (pág. 119) en moldes cuadrados: uno de 8 pulg. (se usa un paq. de Candy Melts), cuatro de 10 pulg., (se usan 2 paq. para cada uno), uno de 12 pulg. (se usan 3 paq.) y uno de 16 pulg. (se usan 8 paq.). Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes y deje a un lado. Haga también recuerdos de caramelo. Haga tarjetas con los nombres de placas de caramelo en el molde de hogaza pequeña y campanas de caramelo siguiendo las instrucciones del kit de recuerdos. Lleve al refrigerador hasta que esten firmes. Escriba el mensaje utilizando caramelo derretido en una manga decoradora desechable cortada. Para hacer la parte trasera del caballete para cada recuerdo, corte un rectángulo de oblea de Candy Melts. Adjunte las partes traseras de los caballetes y las campanas a las tarjetas con los nombres con caramelo derretido y deje a un lado. Haga las flores de fondant. Tiña 12 oz. de fondant de color durazno. Usando el cortador de flores de manzana del juego Colección floral, corte 80 flores de fondant color durazno y 120 blancas. Coloque las flores en espuma gruesa y ahueque los centros con el extremo pequeño de la herramienta para hacer bolitas; deje secar en formadores de flores pequeños. Agregue puntos de glaseado en los centros con la boquilla 3.

Glasee y alise los pasteles de 2 capas de 6, 10 y 14 pulg. y prepárelos para construir la columna central (pág. 110). Para el piso inferior, hornee y deje enfriar tres pasteles de 12 x 18 pulg. Corte un pastel a la mitad para crear dos pasteles de 6 x 18 pulg.; coloque las mitades de los pasteles junto a los pasteles enteros, apilados, para crear un pastel cuadrado de 2 capas de 18 pulg. Glasee y alise e introduzca las espigas como apoyo.

Amase 12 oz. de fondant para cada una de las 5 recetas de pasta de caramelo preparadas. Corte las planchas para pasteles 2 pulg. más grandes que los pasteles. Haga orificios en el centro de la plancha para la columna central. Amase la pasta de caramelo/ fondant y corte tiras de 4 pulg. de ancho para los bordes de las planchas. Adhiera las tiras con Piping Gel, envolviendo de modo tal que 2 pulg. de tira queden por encima de la plancha y 2 pulg. cayendo al costado de ésta. Alise con el alisador Easy-Glide. Haga 140 tiras de pasta de caramelo/fondant para los lados de los pasteles. Amase pasta de caramelo/fondant de 1/8 pulg. de grosor y corte 140 tiras de 3/4 pulg. de ancho x 4 pulg. de alto. Marque las tiras con un diseño de entramado, haciendo líneas cada 1/4 pulg. con la rueda con borde liso del cortador/artículo para grabados. Las tiras se pueden hacer 2 horas antes de adherirlas; almacénelas en una plancha para galletas cubierta con envoltorio plástico. Adhiéralas a los lados del pastel a 3/4 pulg. una de otra.

Usando el cuchillo afilado, haga orificios en el centro de todas las partes superiores de los pastel de placa de caramelo, excepto en las placas de 10 pulg., para la columna central. Coloque juntas cuatro placas de 10 pulg. para formar un cuadrado de 20 pulg.; trace la columna central donde se juntan las esquinas y corte el área trazada. Coloque las partes superiores de los pasteles de placa de caramelo de la siguiente manera: la placa de 8 pulg. en el pastel de 6 pulg.; la placa de 12 pulg. en el pastel de 10 pulg.; la placa de 16 pulg. en el pastel de 14 pulg.; y las cuatro placas de 10 pulg. en el pastel de 18 pulg. Haga las guirnaldas inferiores. Corte la mezcla de pasta de caramelo/ fondant en cuadrados de 1 1/2 pulg. Haga los pliegues colocando un pincho debajo del borde inferior del cuadrado y uno encima, junto al primer pincho. Repita con más pinchos para formar tres dobleces; retire los pinchos y junte el fondant en cada extremo. Recorte según sea necesario. Coloque las guirnaldas entre las tiras con puntos de glaseado; use la herramienta para nervaduras para definir los pliegues si fuera necesario. Para las guirnaldas superiores, amase una mezcla a un grosor de 1/8 pulg. y corte en tiras de 3 x 2 pulg. Repita el proceso de plegado usado para las guirnaldas inferiores; adhiera a la placa de caramelo con caramelo derretido. Adhiera las flores en las uniones de las guirnaldas con caramelo derretido.

En la recepción: Arme el pastel siguiendo las instrucciones de la columna central (pág. 110). Coloque los adornos y recuerdos. Rinde 490 porciones*.

El adorno perfecto: *Brinde por un futuro brillante con el juego de Copas de brindis Pearl (pág. 204).*



Torre de trufas

Un rico pastel de bodas de chocolate puede ser aun más exquisito cuando se lo corona con tres tipos de trufas bañadas.

Moldes: 6, 8, 10, 12, 14, 16 x 2 pulg. redondos, pág. 158; juego de pelotas de deportes, pág. 164.
Boquilla: 789, pág. 136.
Color: azul real, pág. 127.
Recetas: glaseado de crema de mantequilla de chocolate, pág. 111; trufas (se necesitan 22 recetas), pág. 112.
También: Candy Melts®† blanco (se necesita 1 paq.) y cacao claro (se necesitan 50 paq.), pág. 146; Icing Sculptor™, pág. 131; círculos para pasteles: 6 pulg. (se necesitan 2), 8 pulg. (se necesitan 5), 10 pulg. (se necesitan 17), 14 pulg. (se necesita 1), 16 pulg. (se necesitan 3), pág. 217; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil dorado, pág 217; triángulos de papel pergamino, pág 134; plato giratorio profesional, pág. 131; espátula derecha, pág. 134; mangas decoradoras Featherweight de boquillas/ acoples de 16 pulg., pág. 134; espigas de plástico, pág. 214; círculo de enchapado de 16 pulg., bloque de espuma de 8 x 5 pulg., nueces picadas, crema batida, rosas rojas frescas.

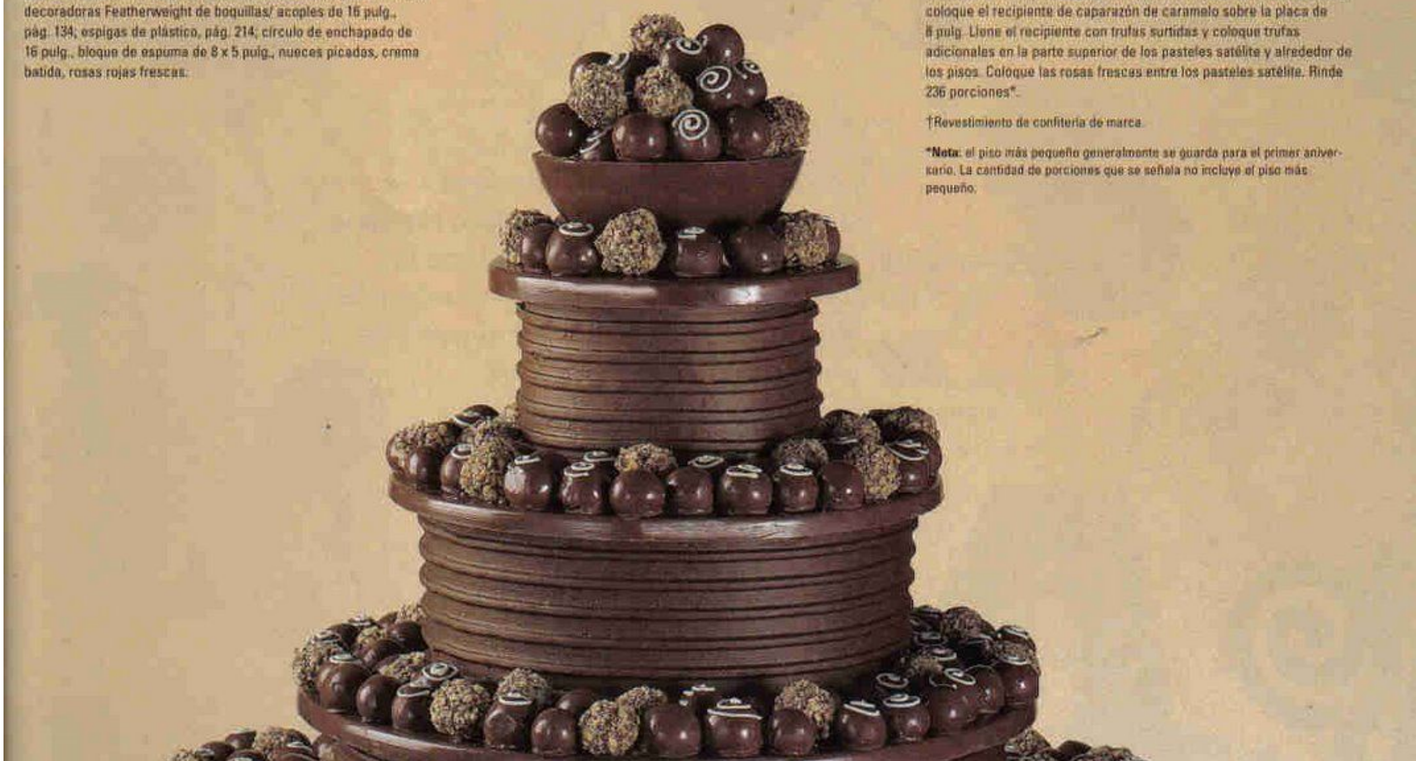
Con anticipación: haga las siguientes trufas bañadas en chocolate: 149 comunes, 175 pasadas por nueces picadas y 202 coronadas con un remolino usando caramelo derretido blanco en una manga de papel pergamino cortada. Haga placas de caramelo de ¼ pulg. de espesor (pág. 119) en moldes redondos: una de 8, una de 12, una de 16 y cinco de 10 pulg. Lleve al refrigerador hasta que esté firme, desmolde. Haga un recipiente de cáscara de caramelo (pág. 119) de ¼ pulg. de espesor, en una mitad de molde de pelota. Lleve al refrigerador hasta que esté firme; desmolde.

Glasee los pasteles de 2 capas de 6, 10 y 14 pulg. y cinco pasteles de 8 pulg. usando la manga Featherweight con la boquilla 789. Use inmediatamente Icing Sculptor con las cuchillas amarillas en forma de U para rastrillar los lados del pastel. Coloque los pasteles de 6 y 10 pulg. en los círculos de igual tamaño envueltos en papel de aluminio; coloque el pastel de 14 pulg. en el círculo de enchapado envuelto en papel de aluminio de 16 pulg., y coloque los pasteles de 8 pulg. en los círculos de 10 pulg. de triple grosor envueltos en papel de aluminio. Glasee los bordes de los círculos de los pasteles de 8 y 14 pulg. Prepare los pasteles para armar los pisos (pág. 110).

En la recepción: Corone cada pastel satélite de 8 pulg. con un círculo de pastel de 8 pulg. y una placa de caramelo de 10 pulg. Coloque los pasteles satélite alrededor del bloque de espuma central. Coloque el círculo de enchapado de 16 pulg. y el pastel de 14 pulg. en el bloque de espuma; agregue la placa de caramelo de 16 pulg. al círculo de 14 pulg., coloque el pastel de 10 pulg. en la placa de 16 pulg., agregue la placa de 12 pulg. al círculo de 10 pulg., coloque el pastel de 6 pulg. en la placa de 12 pulg., agregue la placa de 8 pulg. al pastel de 6 pulg., coloque el recipiente de caparazón de caramelo sobre la placa de 8 pulg. Llene el recipiente con trufas surtidas y coloque trufas adicionales en la parte superior de los pasteles satélite y alrededor de los pisos. Coloque las rosas frescas entre los pasteles satélite. Rinde 236 porciones*.

†Revestimiento de confitería de marca.

***Nota:** el piso más pequeño generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se señala no incluye el piso más pequeño.



FONDANT FUN!



¡La locura de los libros de recortes llega a los pasteles! ¿Por qué no usar fondant, el glaseado más versátil, de la forma en que los coleccionistas de recortes decoran con papel? Con fondant, puede hacerlo todo para embellecer su pastel— corte formas divertidas, escriba mensajes, imprima diseños divertidos y mucho más. Tal como se hace con los libros de recortes, cualquiera puede crear un diseño especial que quedará como un asombroso recuerdo.

¡Así que adelante y a jugar! Se lo hacemos fácil con algunos fabulosos productos nuevos. Fondant previamente teñido en un arco iris de tonos desde neón hasta natural— ¡nunca más tendrá que teñir a mano! Glaseados especiales para escribir y dibujar. Herramientas divertidas como Cut-Outs™ y Cake Stamps™, además de Cortador/Artículo para grabados y Rodillo. Encuéntrelos todos en las páginas 122-125, y busque y encuentre aquí los pasteles de fondant más emocionantes que jamás haya visto. ¿Quién hubiera imaginado que el fondant podía ser tan divertido?





Una escena salvaje

El pastel de una capa, habitualmente conservador, gritará "¡fiesta!" cuando le agregue encantadores diseños de fondant.

Molde: plancha de 12 x 18 x 2 pulg., pág. 158.

Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.); MultiPack de colores primarios, pág. 122; Cut-Outs™ redondos, cuadrados, del alfabeto y de números, pág. 123; Brush-On Color™ en rojo, amarillo, azul y verde, pág. 124; juego de pinceles, bandeja de colores, alisadores de fondant Easy-Glide, pág. 125.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: plancha para pasteles; papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; regla, mondadientes.

Cubra un pastel de 1 capa con fondant (pág. 105). Haga una cuerda de fondant de 1/4 pulg. de diámetro, adhiera al borde inferior con un pincel húmedo. Usando los Cut-Outs grandes y medianos, corte globos y regalos. Usando los Cut-Outs del alfabeto, corte el mensaje. Adhiera las piezas con un pincel húmedo, poniendo algunas piezas en capas y otras superpuestas para dar dimensión. Use el cortador/artículo para grabados para cortar tiras para las cintas, pastel, vela, glaseado y soporte de pastel. Corte la llama superponiendo dos Cut-Outs redondos medianos y quite lo que quedó superpuesto. Marque los lados en divisiones de 3 pulg. Envuelva tiras de 6 x 1/4 pulg. alrededor del mango de un pincel para rizarlas; adhiera las tiras y bolitas de fondant de 1/2 pulg. en las divisiones con un pincel húmedo. Pinte los diseños de paquetes, las tiras de los globos, cintas y confites con el pincel redondo y con Brush-On Color. Rinde 72 porciones.



▲ El poder de las velas

¡Nuestros Multi Packs de fondant previamente teñido le permiten enloquecer con los colores sin que le quite tiempo para decorar! Hemos usado las colecciones de colores primarios y neón para crear velas combinando una variedad de colores divertidos.

Molde: 6, 10 x 2 pulg. redondos, pág. 158.

Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), azul pastel (se necesitan 48 oz.), Multi Pack de colores primarios y neón, pág. 122; Cake Stamps Románticos, Cut-Outs™ de hojas, pág. 123; Brush-On Color™ amarillo, pág. 124; juego de pinceles, rodillo, bandeja de colores, alfombrilla para amasar y cortar, alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: espigas de plástico, pág 214; plancha para pasteles, papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; velas torneadas de arco iris, pág. 153; juego para dividir pasteles, pág. 131; azúcar glasé, cuchillo para pelar, cordón de regaliz negro.

Prepare pasteles de 2 capas para armar los pisos (pág. 110) y cubra con fondant (pág. 105). Imprima remolinos usando el Brush-On Color y el Cake Stamp en remolino. Divida el pastel de 10 pulg. en 16 partes y el pastel de 6 pulg. en 10 partes. Para las velas, corte 26 tiras de 1/2 pulg. x 2 1/4 pulg. a 2 1/2 pulg. de alto; recorte la parte superior de algunas tiras en ángulo y adhiera con un pincel húmedo en los puntos de división. Corte las mechas hechas de cordón de regaliz y adhiera con fondant diluido con agua con la boquilla 2. Corte 26 llamas usando el Cut-Out de hoja; adhiera. Corte tiras y haga puntos con la boquilla 8 para los detalles de las velas; adhiera. Haga 26 rollos para las bases de las velas y 26 bolas de 1/2 pulg. de diámetro para colocar entre las bases; adhiera. Haga una bolita de 1/2 pulg. de diámetro para las bases de las velas en la parte superior del pastel; aplástela e introduzca las velas. Rinde 40 porciones.



◀ Protegiendo el jardín

¡Ninguna escena queda tan hermosa como las que se logran con fondant flexible! Mire las dimensiones que se ven aquí; las flores y las hojas que caen hacia los lados y el borde de pasto cortado prolijamente que adorna el borde.

Moldes: 12 x 3 pulg., redondo, pág. 158.
Boquilla: 3, pág. 136.
Fondant:* fondant listo para usar blanco y amarillo pastel (24 oz. de cada uno); Multi-Packs en colores primarios, naturales y neón, pág. 122; Brush-On Color™ en amarillo, rosado y verde, pág. 124; Cut-Outs™ redondos, de hojas y de flores, pág. 123; alisador de fondant Easy-Glide, juego de pinceles, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cordón de regaliz.

Cubra un pastel de 3 pulg. de altura con fondant (pág. 105); guarde el fondant sobrante. Corte las mariquitas usando los Cut-Outs redondos grandes para los cuerpos, los medianos para las cabezas. Corte 1/2 pulg. del cuerpo y adhiera el cuerpo y la cabeza al pastel con un pincel húmedo. Corte los puntos usando el Cut-Out redondo pequeño; adhiera. Haga puntos para los ojos con la boquilla 3 con crema de mantequilla. Coloque bolitas pequeñas de fondant para las pupilas. Introduzca las antenas de cordón de regaliz. Corte flores de fondant: 5 grandes, 9 medianas y 9 pequeñas usando los cut-outs. Pinte los centros de las flores grandes y medianas con líneas de Brush-On Color. Haga bolitas pequeñas para los centros y adhiera con un pincel húmedo. Adhiera las flores al pastel. Corte hojas de fondant usando los Cut-Outs medianos y pequeños. Pinte las nervaduras con Brush-On Color y adhiera junto a las flores grandes y medianas. Para el pasto, corte tiras de 3/4 pulg. de ancho con hendiduras finas de 1/2 pulg. de profundidad; humedezca los bordes sin cortar y adhiera. Haga rollos para las letras y adhiera. Rinde 40 porciones.

***Nota:** mezcle 2 oz. de amarillo neón y 1/4 oz. de amarillo primario con amarillo pastel para cubrir el pastel; combine 2 oz. de la mezcla con 1 oz. de amarillo neón para las flores amarillas y 2 oz. de la mezcla con 1 oz. de verde primario para las hojas.



▶ Siempre adorada

Flores que ella recordará por siempre; flores de fondant abiertas en colores vibrantes.

Molde: cuadrado de 8 x 2 pulg., pág. 158.
Boquilla: 3, pág. 136.
Fondant: Rolled Fondant blanco listo para usar, Multi-Packs en colores primarios y neón, pág. 122; Cake Stamps geométricos, Cut-Outs de flores divertidas y hojas, pág. 123; Brush-On Color amarillo, FoodWriters™ de punta fina de colores neón, pág. 124; juego de pinceles, cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: juego para formar flores, pág. 134; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

Con anticipación, corte 13 flores de cada color: anaranjado, fucsia y violeta, con el Cut-Out mediano. Haga bolitas blancas de 1/4 pulg. para los centros y adhiera con un pincel húmedo. Corte 53 hojas verdes con el Cut-Out de hojas más pequeño. Marque las nervaduras utilizando una rueda de borde liso del cortador/artículo para grabados. Deje secar las flores y las hojas sobre formadores de flores espolvoreados con maicena. Cubra un pastel de 3 pulg. de alto (hornee dos capas de 1 1/2 pulg.) con Rolled Fondant (pág. 105). Marque el diseño de tablero de damas con el Stamp (sello) cuadrado y Brush-On Color. Amase bolitas de fondant de 1/2 pulg. de diámetro y adhiera alrededor del borde inferior con un pincel húmedo. Adjunte las flores y las hojas con crema de mantequilla y la boquilla 3. Escriba "Mamá" con FoodWriter violeta. Rinde 20 porciones.

▲ Tu
Estos irr
de ave d
Molde: 8 x
Fondant:* F
Multi P
corazo
colores
grabad
Receta: gla
También: p
negro, r



▲ Turistas en los tulipanes

Estos irresistibles bichos de fondant, formados sobre palitos, tienen un punto de vista de ave del bonito pastel estampado con tulipanes que está debajo de ellos.

Molde: 8 x 2 pulg., redondo, pág. 158.

Fondant:* Rolled Fondant listo para usar blanco y amarillo pastel (se necesitan 24 oz. de cada uno), Multi Packs de colores primarios y neón, pág. 122; Cake Stamps de la naturaleza, Cut-Outs™ de corazones y hojas, pág. 123; Brush-On Color™ en violeta y rosado, FoodWriters™ de punta gruesa en colores primarios, pág. 124; rodillo, juego de pinceles, bandeja de colores, cortador/artículo para grabados, alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: palitos de chupete de 6 pulg., pág. 149; juego para dividir pasteles, pág. 131; cordón de regaliz negro, maicena.

Con anticipación: Haga los insectos. Para los cuerpos de las mariposas, haga una forma alargada de fondant e introduzca en palitos de chupete de 6 pulg. Introduzca las antenas de cordón de regaliz en las mariposas. Para los cuerpos de las libélulas y para todas las cabezas de los insectos, haga bolitas de fondant e introduzca en los palitos de chupete. Para las alas interiores y exteriores, corte y superponga dos corazones usando Cut-Outs pequeños, medianos y grandes; únalos presionando en el centro. Deje secar los insectos y las alas por al menos 2 días.

Cubra un pastel de 2 capas con Rolled Fondant (pág. 105). Divida el pastel en 16 partes. Imprima tulipanes en cada punto de división usando el Cake Stamp y el Brush-On Color. Dibuje los tallos, hojas y rasgos faciales de los insectos con FoodWriters. Amase el fondant y corte 80 hojas para el borde inferior y 35 hojas para la parte superior del pastel usando el Cut-Out de hoja pequeño; imprima las nervaduras usando la rueda con borde liso del cortador/artículo para grabados. Adhiera las alas a los cuerpos, pincelando con fondant previamente diluido con agua. Introduzca los insectos y coloque las hojas. Rinde 20 porciones.

***Nota:** combine 2 oz. de fondant blanco con 4 oz. de verde para las hojas, combine 1 oz. de blanco con 2 oz. de rosado neón y 1 oz. de blanco con 2 oz. de violeta para los insectos.



▲ Espectro de estrella

¡El fondo electrizante de remolinos coloridos ayuda a que estas estrellas de fondant brillen! Tan sólo imprímalas usando Cake Stamps románticos y Brush-On Color amarillo.

Molde: estrella, pág. 164.

Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco, Multi Packs de colores primarios y neón, pág. 122; Cake Stamps románticos, Cut-Outs™ de estrellas, pág. 123; Brush-On Color™ amarillo, FoodWriters™ de boquilla gruesa en colores primarios, pág. 124; juego de pinceles, bandeja de colores, alisador de fondant Easy-Glide, rodillo, pág. 125.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: libro de diseños 2005 (estrella central), pág. 222; plancha para pasteles; papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; azúcar glasé, cuchillo para pelar.

Combine 4 oz. de fondant violeta con 20 oz. de blanco y cubra el pastel (pág. 105). Imprima remolinos usando el Brush-On Color y el diseño de remolinos del juego de Cake Stamps románticos. Usando el diseño del Libro de diseños 2005, amase y corte la estrella central; adhiera con agua. Corte estrellas de colores primarios usando el Cut-Out de estrella grande; recorte porciones de algunas estrellas para que quepan alrededor de las estrellas centrales y adhiera con un pincel húmedo. Escriba el mensaje con FoodWriter roja. Rinde 12 porciones.

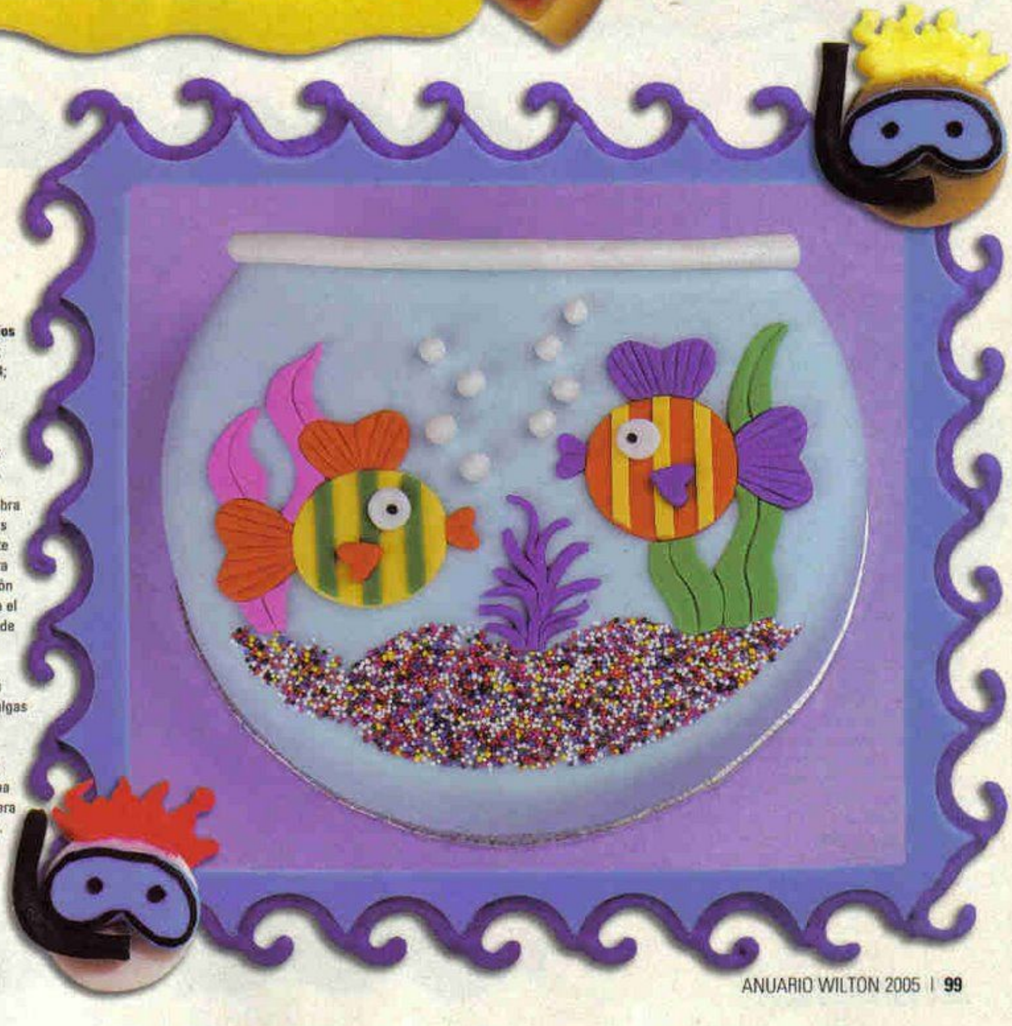


◀ Fiesta de pizza

Una pizza verdadera para el postre, con todo...vegetales de fondant, queso de glaseado y confitura de fresa como la salsa sobre una corteza de pastel.

Molde: 14 x 2 pulg., redondo, pág. 158.
Color: anaranjado, pág. 127.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), Multi Packs en colores primarios y naturales, pág. 122; Cut-Outs™ redondos, pág. 123; Icing Writer™ blanco, pág. 124; rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: confitura de fresas

Glasee y alise un pastel de 1 pulg. de alto. Tiña el fondant para la corteza y la orilla; mezcle 4 oz. de marrón claro con 45 oz. de blanco (guarde 3 oz. de blanco). Para la orilla, haga una cuerda de 3/4 pulg. de diámetro y coloque en el borde glaseado del pastel. Cubra el pastel con Rolled Fondant (pág. 105). Agregue un poco de color de glaseado anaranjado a la confitura de fresas y extienda hasta el borde de la orilla. Para la salchicha, forme bolas desparejas de fondant marrón oscuro. Para las cebollas y los pimientos, corte fondant blanco y verde con el Cut-Out grande redondo; corte el centro con el Cut-Out redondo y quítelo. Corte aros verdes en 8 partes. Coloque las coberturas. Para el queso, corte un orificio pequeño en la punta del Icing Writer y rocíe sobre el pastel. Rinde 12 porciones.

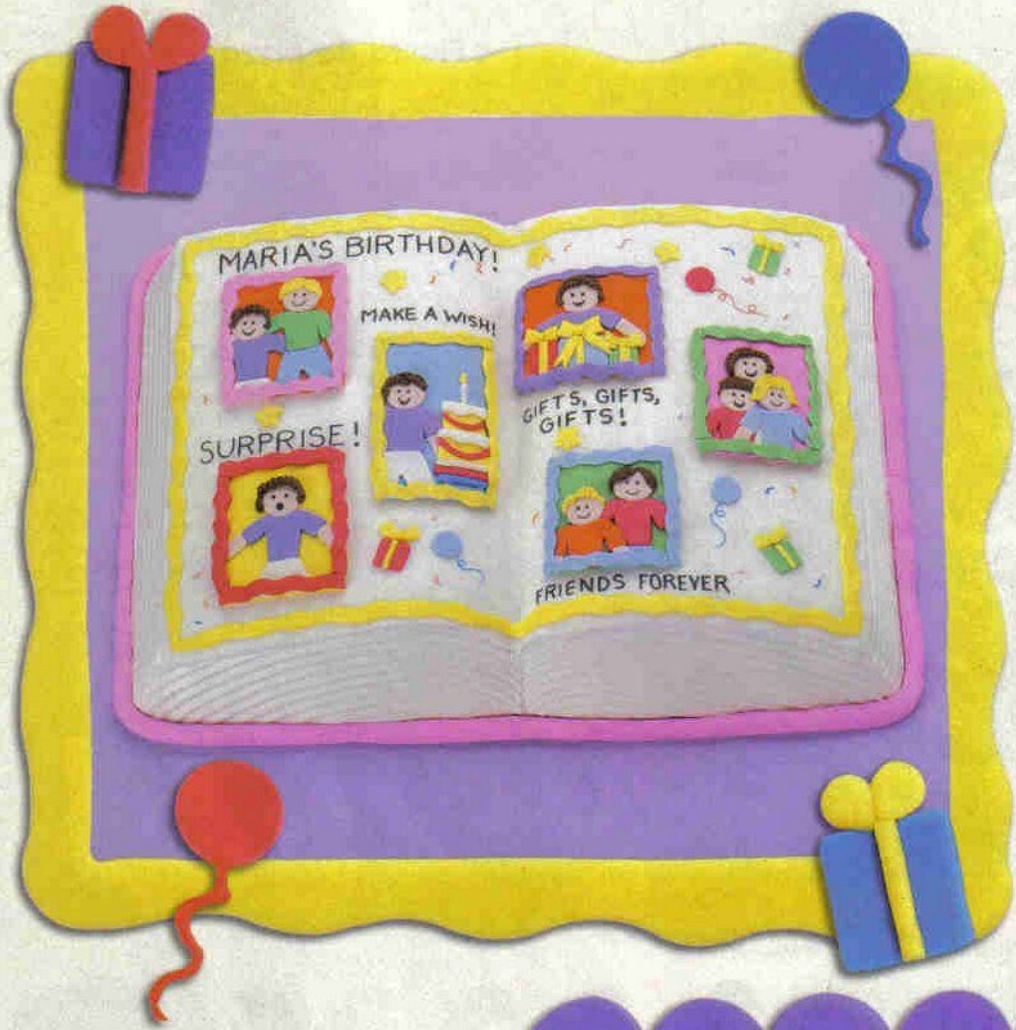


▶ La vida en una pecera

Éste es un excelente ejemplo de cómo las formas de fondant fáciles de hacer pueden transformar un pastel redondo convencional en algo especial.

Molde: 10 x 2 pulg., redondo, pág. 158.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco y azul pastel (se **necesitan 24 oz. de cada uno), Multi Pack de colores primarios** y neón, pág. 122; Cut-Outs™ redondos y de corazón, pág. 123; FoodWriters™ de punta gruesa en colores primarios, pág. 124; cortador/artículo para grabados, rodillo, alisador de fondant Easy-Glide, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: decoraciones sprinkle "Rainbow Nonpareils", pág. 128; plancha para pasteles, papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

Corte 1 1/2 pulg. de la parte superior de un pastel de una capa. Cubra el pastel con fondant (pág. 105). Pincele con agua el área para las rocas. Espolvoree inmediatamente con Rainbow Nonpareils. Corte las piezas de los peces usando los Cut-Outs: redondo grande para el cuerpo, corazón pequeño para el aleta lateral y la boca, corazón mediano para el aleta superior y trasera y redondo pequeño para el ojo. Recorte los corazones para adaptarlos. También, corte tiras de 1/4 pulg. de ancho para las franjas. Imprima líneas sobre el aleta superior trasera usando la rueda con el borde liso del cortador/artículo para grabados. Adjunte todas las partes con un pincel húmedo. Dibuje la pupila con FoodWriter negro. Para las algas marinas, combine pequeñas cantidades de fondant rosado con blanco; corte ondas de formas libres e imprima las nervaduras centrales usando la rueda con el borde liso del cortador/artículo para grabados. Corte nuevamente para que se amolden a la forma de los peces, usando los Cut-Outs de corazón y redondos y adhiera al pastel. Para el coral, haga cuerdas finas de fondant de 1/4 pulg. y adhiera para lograr el efecto de ramas. Haga una cuerda de 8 1/2 pulg. de largo x 1/2 pulg. de diámetro y adhiera al borde superior. Haga bolitas pequeñas para las burbujas y adhiera. Rinde 20 porciones.



◀ ¡Manía de libro de recortes!

Con fondant, es fácil personalizar el perfecto pastel de cumpleaños, al estilo de los libros de recortes.

Molde: Molde con forma de libro de dos mezclas, pág. 163.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.), Multi Packs de fondant de colores primarios, naturales y neón, pág. 122; Cut-Outs™ de estrellas, de cuadrados y de personas, pág. 123; FoodWriters™ de boquilla fina en colores neón, pág. 124; cortador/artículo para grabados, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: rastrillo decorador, pág. 131; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; regla, alfiler recto.

Glasee y alise el pastel (glasee los lados de modo que queden más gruesos) y rastrille con el rastrillo decorador. Cubra el pastel con Rolled Fondant (pág. 105). Aclare el fondant azul, verde, rosado y púrpura con un poco de blanco. Usando el cortador/artículo para grabados, corte espacios para las fotografías de varios tamaños de la parte superior del pastel; corte y coloque rectángulos de fondant del mismo tamaño en varios colores. Para los bordes de las fotos y el borde superior del pastel, use la rueda con bordes ondeados del cortador/artículo para grabados para cortar tiras de 1/4 pulg. de ancho y adhiera con agua. Corte las caras y la ropa usando los Cut-Outs de personas; adhiera con un pincel húmedo. Corte tiras finas para el cabello, envuelva alrededor de un mondadientes y adhiera. Corte cuadrados para adaptar al pastel y los regalos para colocar en las fotos; agregue tiras para el glaseado, la vela y la llama; adhiera. Corte globos, estrellas y los regalos que faltan usando el Cut-Out redondo, el de estrella y el cuadrado pequeños. Adhiera tiras pequeñas para los moños. Usando FoodWriters, imprima los mensajes y dibuje los confites y las cuerdas de los globos. Para el borde inferior, haga una cuerda de 1/2 pulg. de diámetro y coloque alrededor del pastel. Rinde 24 porciones.

▶ ¡Haga un gol!

Halague a su equipo con un pastel que presenta el color verdadero de sus uniformes, usando la variedad de colores de fondant disponibles en nuestros Multi Packs en colores primarios, naturales y neón.

Moldes: plancha de 12 x 18 x 2 pulg., pág. 158.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.) y verde pastel (se necesitan 48 oz.), Multi Packs en colores primarios (se necesitan 2 paquetes), naturales y neón, pág. 122; Cut-Outs™ de personas, del alfabeto y de números, pág. 123; FoodWriters™ de boquilla gruesa en colores primarios, pág. 124; juego de pinceles, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, p. 111.
También: velas de pelotas de fútbol (2 paq.), pág. 154; 101 cortadores de galletas, pág. 142; planchas para pasteles de 13 x 19 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág 217; cuchillo para manualidades, regla.

Cubra el pastel con Rolled Fondant (pág. 105). Corte tiras de 1/2 pulg. de ancho para las marcas de la cancha y adhiera con agua. Corte el círculo central usando el Cut-Out redondo grande; corte la abertura del centro con el Cut-Out redondo mediano; adhiera con un pincel húmedo. Usando los Cut-Outs de personas, corte las cabezas y la ropa; use el cortador de pies para cortar tiras para las manos, medias y piernas, recortando según sea necesario. Para el cabello rizado, corte tiras de 1/16 pulg. x 1/2 pulg. y envuelva alrededor de un mondadientes para rizarlas; adhiera. Para el cabello lacio, corte tiras diminutas e imprima mechones con la rueda con borde recto del cortador/artículo para grabados. Adjunte a los jugadores con un pincel húmedo. Para el pasto, corte tiras de 2 pulg. x 3/4 pulg. de ancho, luego corte las puntas para hacer flecos, de 1/2 pulg. de profundidad, dejando los extremos inferiores sin cortar. Adhiera alrededor del borde inferior. Corte las letras usando los Cut-Outs, adhiera. Coloque las velas. Rinde 72 porciones.





◀ ¡Coma su propia cara!

¿Servirle a los niños magdalenas personalizadas que lucen como ellos? ¡No tiene precio! Y lucen aún más geniales cuando se colocan en nuestro nuevo soporte para postre Cupcakes 'N More.

Molde: muffin estándar, pág. 160.
Fondant: Multi Packs en colores neón y naturales, pág. 122; Cut-Outs™ redondos, pág. 123; FoodWriters™ de boquilla fina en colores neón, pág. 124; rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, juego de pinceles, cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: papelitos para hornear blancos estándar, pág. 150; soporte para postre Cupcakes 'N More, pág. 130; cuchillo para pelar.

Con anticipación: Haga las caras y los cabellos de fondant. Corte las caras usando fondant rosado del Multi Pack en colores naturales y los Cut-Outs grandes y medianos. Para el cabello rizado, corte tiras de fondant de ½ pulg. y envuelva alrededor del mango de un pincel; adhiera a la cabeza con un pincel húmedo. Para el cabello erizado, corte tiras de fondant de ½ pulg. a 1 pulg. de altura; corte los extremos para hacer flecos con el cuchillo de pelar, dejando el extremo inferior sin cortar; adhiera. Corte el cabello lacio usando el cuchillo para pelar; adhiera. Haga bolitas pequeñas para las narices y adhiera. Dibuje los rasgos faciales con FoodWriters negro y rosado. Glasee y alise las magdalenas con crema de mantequilla. Coloque las cabezas. Rinden porciones individuales.



▶ ¡Directo a la fiesta!

¡Es un retrato sobre un plato! Todos los niños de la fiesta podrán tener un pastel con su propio rostro... con fondant, es fácil agregar toques personales como lentes, moños y cabello rizado.

Molde: mini pelota, pág. 164.
Fondant:* Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.); Multi Packs en colores neón, naturales y primarios, pág. 122; Cut-Outs™ redondos y de estrellas, pág. 123; juego de pinceles, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217, cuchillo para manualidades, regla.

Cubra los pasteles con Rolled Fondant (pág. 105). Para las bocas y labios, use el Cut-Out redondo mediano para cortar un círculo y luego un arco de ese círculo; imprima los labios con el cortador/artículo para grabados. Para las lenguas, junte 2 bolitas pequeñas para conseguir una forma de corazón. Corte los ojos y las mejillas con el Cut-Out redondo pequeño. Haga bolitas pequeñas para las narices, las pupilas y las pecas. Para las orejas, haga bolitas; moldee el borde y aplaste la parte interior de la oreja con el mango del pincel. Para el cabello, corte tiras con la rueda con borde recto del cortador/artículo para grabados; para el cabello rizado, envuelva tiras alrededor del mango del pincel. Para los lentes, haga cuerdas de 1 pulg. de diámetro y forme los marcos y tiras para las patillas y el puente. Para el moño, corte una tira de 1 x 5 pulg. de ancho, junte los extremos y pellizque en el centro. Envuelva alrededor de eso, una tira de ½ pulg. de ancho para el nudo. Para los lentes de sol, corte lentes negros y marcos anaranjados con el Cut-Out mediano de estrella. Corte el centro de los marcos con el Cut-Out pequeño. Corte tiras para las patillas y el puente. Adhiera todas las piezas con agua. Rinden porciones individuales.

*Nota: Combine fondant blanco con rosado neón para lograr el tono de las lenguas, los labios y las mejillas.



◀ Mini corazones artísticos

Exprésese en los pasteles con distintos colores y diseños para cada invitado. Tiras torneadas, texturas acolchadas, moños ondeantes y hermosas flores son sólo algunos de los emocionantes estilos entre los que puede elegir.

Molde: mini corazón, pág. 176.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 24 oz.), Multi Packs en colores pasteles y neón (se necesitan 3 oz. para cubrir cada pastel; necesitará paquetes individuales de 24 oz. de fondant de colores pasteles para cubrir el número deseado de pasteles), pág 122; Cut-Outs™ de hojas y de flores divertidas, pág. 123; Icing Writer™ en rosado y amarillo, pág. 124; juego de pinceles, cortador/artículo para grabados, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: azúcares de colores en rosado, anaranjado y verde, Cake Sparkles™ blancos, pág. 128.

Cubra los pasteles de mini corazón con colores pasteles variados de fondant. Para el corazón rosado, inmediatamente imprima líneas diagonales usando la rueda con pliegues del cortador/artículo para grabados. Para el corazón con moño, corte tiras de ¾ pulg. de ancho para hacer las cintas y los lazos; corte los extremos de las cintas que cuelgan en forma de V. Haga una bolita pequeña para el nudo y adhiera todas las piezas con agua. Para los otros centros de los pasteles, corte piezas de fondant usando Cut Outs pequeños, medianos y grandes de corazón y de flores. La mayoría de los diseños se hacen con figuras apiladas; para el pastel azul claro, corte un corazón grande con una abertura mediana en el centro y coloque sobre un corazón verde mediano. Luego de cortar algunas formas, inmediatamente pincele con agua y espolvoree con Cake Sparkles o con azúcar de colores. Corte tiras de ¼ pulg. de ancho para los lados de algunos diseños; enrosque las tiras del corazón azul claro. Haga bolitas de fondant para los bordes inferiores. Adhiera todas las piezas con agua. Haga los puntos centrales de las flores con el Icing Writer. Rinden porciones individuales.

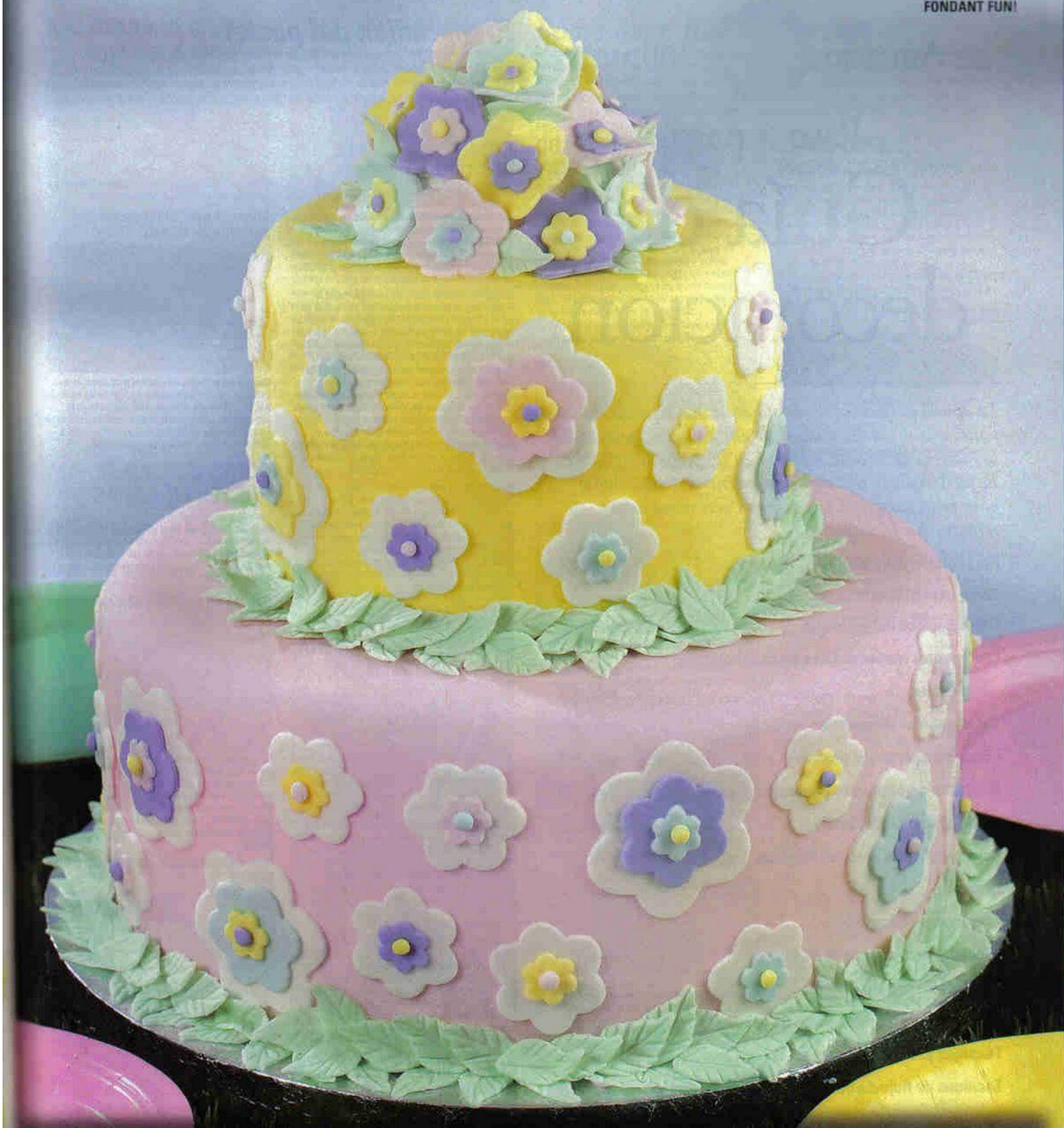


▶ Tierno acolchado

El pastel de acolchado obtiene su textura abullonada de nuestro cortador/artículo para grabados; tan sólo páselo en forma diagonal a través de cada cuadrado.

Molde: cuadrado de 12 x 2 pulg., pág. 159.
Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco (se necesitan 48 oz.); Multi Pack de colores pasteles (se necesitan 2 paq.), pág. 122; Cut-Outs™ cuadrados, Cake Stamps de bebé, pág. 123; Brush-On Color™ amarillo, rosado y azul, pág. 124; cortador/artículo para grabados, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, juego de pinceles, bandeja de colores, alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125.
Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.
También: regla

Glasee y alise el pastel de 1 capa. Cubra la parte superior con un cuadrado de fondant de 12 pulg. Corte nueve cuadrados del acolchado de 4 pulg.: 2 en azul, 2 en rosado y 2 en verde, 3 en amarillo. Adjunte a la parte superior del pastel usando un pincel húmedo. Inmediatamente imprima las líneas de la costura con un espacio de ¾ pulg. entre cada una, usando la rueda con pliegues del cortador/artículo para grabados. Corte cuadrados blancos para cada sección usando el Cut-Out cuadrado grande; adhiera. Imprima los diseños usando los Cake Stamps de bebé y el Brush-On Color. Para el borde superior, corte tiras de ¾ pulg. de ancho en todos los colores pasteles; haga hendiduras de ½ pulg. para hacer flecos; corte piezas de 1 pulg. de cada color y adhiera. Para el borde inferior, enrosque dos cuerdas de ¼ pulg. de diámetro y adhiera. Rinde 48 porciones.



▲ Dimensiones florales

Esta es una manera de presentar un pastel floral que causa sensación, coordinando pétalos de colores pasteles para crear flores con una textura increíble. Es fácil de hacer con nuestros nuevos cortadores Cut-Out.

Moldes: 6, 10 x 2 pulg., redondo, pág. 158; molde de mini pelota, pág. 164.

Fondant: Rolled Fondant listo para usar blanco, amarillo pastel y rosado pastel (se necesitan 24 oz. de cada uno), Multi Pack de colores pasteles y neón, pág. 122; Cut-Outs™ de flores y de hojas, pág. 123; cortador/artículo para grabados, rodillo, alfombrilla para amasar y cortar, alisador de fondant Easy-Glide, pág. 125.

Receta: glaseado de crema de mantequilla, pág. 111.

También: espigas de plástico, pág. 214; juego para formar flores, pág. 134; base para pastel redonda plateada de 12 pulg., pág. 217; maicena.

Con anticipación: haga flores en colores pasteles para el adorno del pastel: corte 20 de cada una usando Cut-Outs de flores medianos y pequeños. Con un pincel húmedo, adhiera flores pequeñas a los centros de las flores medianas. Haga bolitas pequeñas para los centros y adhiera. Seque sobre formadores de flores pequeños, espolvoreados con maicena. Prepare pasteles redondos de 2 capas para armar los pisos (pág. 110) y coloque sobre la base para pastel. Cubra los pasteles redondos y un pastel de mini pelota para el adorno con Rolled Fondant (pág. 105). Para los lados de los pasteles, corte flores con los Cut-Outs: 15 blancas grandes, 35 blancas medianas, 15 de colores medianas, 50 de colores pequeñas. Adhiera las flores al pastel mientras las va haciendo, adhiriendo las flores más pequeñas a los centros de cada flor. Haga bolitas pequeñas para los centros y adhiera. Corte 200 hojas usando el Cut-Out de hoja pequeño; imprima las nervaduras usando la rueda con el borde liso del cortador/artículo para grabados. Adhiera las flores del adorno y todas las hojas con crema de mantequilla. Rinde 41 porciones.

Anuario Wilton 2005

Paso a paso
Guía de decoración

La ayuda para decorar ya está aquí. Cualquiera sea el pastel que usted desee hacer de este Anuario, encontrará la manera de hacerlo realidad en las páginas siguientes. Es fácil utilizar esta útil guía mientras decora, tanto para crear un pastel por primera vez, como para refrescar sus técnicas.

¿Quiere aprender más?

Wilton .com

Para obtener instrucciones más específicas en cuanto a decoración, regístrese en línea para las clases de Decoración de Pasteles de Wilton, en su localidad o en la Escuela Wilton en **www.wilton.com.** Nuestro sitio web es también un excelente lugar para ver técnicas de decoración, encontrar recetas y chatear con otros decoradores. ¡Visítenos seguido!

Preparación del pastel

Piense en su pastel como el lienzo donde creará hermosas decoraciones con glaseado. Para lograr la obra maestra que desea, es esencial que su lienzo esté liso y sin migas. Estos pasos para preparar y glasear su pastel tendrán como resultado una superficie para decorar perfectamente lisa, esencial para su obra de arte.

COMO HORNEAR EL PASTEL

Siga las instrucciones de la receta para las cantidades de masa recomendadas y las instrucciones específicas de horneado para el tamaño de molde que elija.

CONSEJO: Para ayudar a que el pastel crezca, agregue de 1 a 2 cucharadas de Merengue en Polvo Wilton (pág. 126) por cada caja de mezcla de pastel de dos capas.

Prepare el molde engrasando generosamente su interior con un pincel de repostería o con toallas de papel y manteca vegetal sólida. Para obtener mejores resultados no utilice mantequilla, margarina ni aceite vegetal líquido. Extienda la manteca vegetal de modo que cubra todos los espacios. Espolvoree unas 2 cucharadas de harina dentro del molde y sacuda para que la harina cubra todas las superficies engrasadas. Dé vuelta el molde y golpee suavemente para retirar el exceso de harina. Si algún punto queda sin enharinar retóquelo con manteca vegetal y harina. O utilice el spray antiadherente Bake Easy™ o el Cake Release (pág. 129) para cubrir el molde — no se necesita engrasar ni enharinar. Vierta la masa en el molde y coloque en horno precalentado.

Luego de que el pastel se haya horneado durante el tiempo especificado, retírelo del horno y deje enfriar en el molde sobre una rejilla por 10 minutos. Pase un cuchillo delgado entre el pastel y los lados del molde. Para desmoldar, coloque la rejilla para enfriar contra el pastel y dé vuelta ambos, la rejilla y el molde. Levante cuidadosamente el molde. Deje enfriar por lo menos una hora y retire con un pincel las migas sueltas antes de glasear.

COMO CORTAR Y ENVOLVER LA PLANCHA PARA PASTELES



Para pasteles redondos, cuadrados y en capas, no necesita cortar la plancha. Simplemente utilice una plancha que sea 2 pulg. más grande que su pastel (por ejemplo, si su pastel tiene 8 pulg. de diámetro, compre una plancha redonda de 10 pulg.). Para cualquier pastel con forma especial, corte una plancha a su medida: Dé vuelta el molde y trace el diseño sobre la plancha, dejando 1 pulg. adicional alrededor de los bordes. Corte la plancha con un cuchillo para manualidades.

Luego trace la plancha cortada en el papel de aluminio, dejando el borde de 3 a 4 pulg. más grande que la plancha. Corte el papel de aluminio Fanci-Foil alrededor de los bordes. Coloque su plancha, con la parte blanca hacia abajo, sobre el papel de aluminio ya cortado. Haga hendiduras profundas en diferentes secciones del borde papel de aluminio, creando así pestañas para luego envolverlo prolijamente alrededor de la plancha. Asegure las pestañas del papel de aluminio a la plancha con cinta adhesiva.

COMO NIVELAR EL PASTEL

Luego de que el pastel se haya enfriado por lo menos una hora, necesitará nivelar la parte superior del pastel. Esto se puede hacer de dos maneras.

Uso de un cuchillo con serrucho



Coloque el pastel en una plancha para pasteles, luego coloque la plancha en el Plato Giratorio para Decorar Trim 'N Turn (pág.131). Mientras gira lentamente el soporte, mueva el cuchillo con serrucho hacia delante y hacia atrás para retirar la parte superior. Intente que el cuchillo esté nivelado a medida que corta.

Cómo utilizar el nivelador de pasteles de Wilton



Coloque los extremos del alambre para cortar (o las patas, en caso de un nivelador grande) en las muescas a la altura deseada. Con las patas apoyadas en la superficie de trabajo, corte el borde endurecido con un sencillo movimiento de serrucho, y luego proceda a deslizarlo delicadamente a través del pastel.

COMO CORTAR EL PASTEL EN CAPAS

También puede utilizar un cuchillo con serrucho o el nivelador de pasteles (pág. 129) para cortar un pastel en varias capas. Cuando se corta un pastel en capas se logra altura adicional y le da sabor al mismo cuando se rellenan las capas con glaseado, budín o relleno de frutas.

Uso de un cuchillo con serrucho



Mida los lados del pastel y marque con puntos de glaseado o mondadientes alrededor del pastel. Coloque una mano en la parte superior del pastel para sostenerlo firmemente y luego gire el soporte. Mientras gira lentamente el pastel, mueva el cuchillo hacia adelante y hacia atrás para cortar el pastel siguiendo las marcas. Repita para cada capa adicional.

Uso del nivelador de pasteles de Wilton



Utilizando el nivelador de pasteles se logra cortar el pastel en capas con facilidad. Simplemente siga las mismas instrucciones que para nivelar.

Cómo separar las capas



Deslice cuidadosamente la capa cortada de más arriba sobre una plancha para pasteles para mantenerla firme y segura, y evitar que se rompa. Repita para cada capa adicional, hasta la última.

Datos básicos del glaseado

En esta sección, hemos hecho una lista de descripciones generales de los glaseados, sus usos, cualidades y consistencias. Use esta información para determinar cuál es el glaseado correcto para su pastel. Consulte nuestras recetas de glaseados caseros en la página 111, junto con instrucciones para colorear, y así crear el aspecto y sabor que desee.

GUIA PARA USAR EL GLASEADO

Tipos de glaseado	Sabor/descripción	Consistencia	Es mejor utilizarlo para...	Tinte	Almacenaje/frescura	Información especial
Crema de mantequilla (mezcla de Wilton o casera)	Sabor dulce y mantecoso. Sabe y luce muy bien para la mayoría de las decoraciones.	Diluida a dura, dependiendo de la cantidad de jarabe de maíz o azúcar que se le agregue (el azúcar lo endurece).	Glasear los pasteles en forma pareja. Bordes, escritura, flores, decoraciones.	Acepta todos los colores. A medida que el glaseado se endurece, la mayoría se oscurecen. Deje reposar 2 - 3 hs. para que el color se oscurezca. Algunos se pueden decolorar cuando se exponen a luz brillante.	Puede refrigerarse en envase hermético durante 2 semanas. El pastel glaseado, puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Las flores se mantienen lo suficientemente blandas para que se puedan cortar con un cuchillo.
Glaseado de crema de mantequilla blanco nieve (casero)	Sabor dulce, a almendras. Ideal para pasteles de bodas.	Diluida a dura, dependiendo de la cantidad de jarabe de maíz o azúcar que se le agregue (el azúcar lo endurece).	Glasear los pasteles en forma pareja. Bordes, escritura, flores, decoraciones.	Resulta en colores más profundos debido a su base color blanco puro. Crea colores profundos. La mayoría de los colores se oscurecen a medida que el glaseado se endurece.	Puede refrigerarse en envase hermético durante 2 semanas. El pastel glaseado, puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Las flores secadas al aire tienen una apariencia translúcida. Las flores se mantienen lo suficientemente blandas para que se puedan cortar con un cuchillo.
Decorador blanco Wilton (listo para usar)	Sabor dulce a vainilla. Glaseado práctico, listo para usar. Color blanco puro, ideal para teñir.	Media a dura. Puede hacer rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores, use desde el envase. Glasear pasteles, escritura, hojas, dilúyalo con leche, agua o jarabe de maíz.	Resulta en colores más profundos debido a su base color blanco puro. Crea colores profundos. La mayoría de los colores se oscurecen a medida que el glaseado se endurece.	El glaseado sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel glaseado, puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Disponible para la compra a través del Anuario Wilton o cualquier otro revendedor de Wilton autorizado.
Decorador de chocolate Wilton (listo para usar)	Sabor dulce a chocolate. Glaseado práctico, listo para usar.	Media a dura. Puede hacer rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores, use desde el envase. Glasear pasteles, escritura, hojas, dilúyalo con leche, agua o jarabe de maíz.	Es recomendado para la utilización de glaseados negros o marrones. Agregue una pequeña cantidad de colorante negro al chocolate para obtener un glaseado negro con mejor sabor.	El glaseado sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel glaseado—puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Disponible para la compra a través del Anuario Wilton o cualquier otro revendedor de Wilton autorizado.
Real (Hecho con merengue en polvo Wilton)	Sabor muy dulce. Se endurece como el caramelo, lo que ayuda a que la decoración sea duradera.	Diluida a dura, dependiendo de la cantidad de agua que se le agregue.	Armado de flores, trazado de figuras, armado de flores en alambre. Decorar galletas y casas de jengibre.	Acepta colores profundos. Algunos pueden decolorarse cuando quedan expuestos a luces brillantes. Requiere más cantidad de colorante que el glaseado de mantequilla para obtener la misma intensidad.	El glaseado puede almacenarse en un envase hermético y anti-grasa, a temperatura ambiente, durante 2 semanas. Las decoraciones que se secan al aire duran varios meses.	Los tazones y utensilios deben estar libres de grasa. Cubra el glaseado con un paño húmedo para evitar el endurecimiento.
Rolled Fondant (Rolled Fondant Wilton listo para usar o Rolled Fondant casero)	Cubre los pasteles logrando una superficie perfectamente lisa y satinada. Fácil y rápido de utilizar. Incorpore los sabores de su preferencia.	Similar a la masa. Se amasa antes de aplicarlo al pastel. Queda con una consistencia semi blanda sobre los pasteles.	Cualquier pastel firme, como el pastel de una libra o el de frutas. Cortar, moldear y modelar decoraciones.	El blanco acepta colores desde pastel a fuertes. El fondant previamente teñido Wilton también está disponible en tonalidades pastel favoritas y en Multi-Packs para decoraciones de fondant en una variedad de colores.	El sobrante puede ser almacenado por 2 meses en un recipiente hermético. No refrigere ni congele. El pastel glaseado, puede guardarse a temperatura ambiente de 3 a 4 días.	Antes de aplicar el fondant, el pastel debe ser cubierto levemente con glaseado y/o glaseado de crema de mantequilla para mantener la frescura y la humedad.
Mezcla de glaseado batido (mezcla de Wilton)	Sabor suave y delicado a vainilla. Mantiene su forma como ninguna otra mezcla lo hace. **Para glaseado de chocolate**, agregue ½ taza de cacao en polvo tamizado.	Aterciopelada, perfecta para estrellas, rosas, bordes, guirnaldas y escritura.	Glasear pasteles. La mayoría de las decoraciones. Coberturas en tartas, budines, tortas y más.	Acepta todos los colores.	Puede refrigerarse en envase hermético. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Fórmula exclusiva de Wilton. Disponible para la compra a través del Anuario Wilton o cualquier otro revendedor de Wilton autorizado.
Glaseado hervido esponjoso (casero)	Sabor similar al de los malvaviscos. 100% libre de grasas.	Muy esponjosa. Se endurece rápidamente.	Glasear pasteles de manera suave y esponjosa. Bordes, trazado de figuras, escritura y trabajo de mallas.	Acepta colores desde pastel a fuertes.	Utilice inmediatamente. El pastel glaseado puede mantenerse a temperatura ambiente.	Sirva dentro de las 24 horas.
Crema batida estabilizada (casera)	Dulzura cremosa y delicada.	Liviana, de diluida a media.	Todos los pasteles, especialmente aquéllos decorados con frutas. Bordes, trabajo con boquillas grandes, escritura.	Acepta sólo colores pastel.	Utilice inmediatamente. El pastel glaseado debe refrigerarse.	La textura permanece suave sobre el pastel decorado.
Mezcla de helado	Sabor cremoso e intenso	Textura perfecta para esparcir y decorar inmediatamente después de mezclar. Mantiene su forma para bordes o decoraciones.	Glasear y rellenar pasteles. Bordes de estrellas y rosetas, entramados. Ideal para pasteles en capas, arrollados, sándwiches de helado y tartas.	Color blanco puro. Acepta todos los colores. Agregue color al batir.	Puede guardarse en el congelador hasta 30 días en un recipiente hermético.	Disponible para la compra a través del Anuario Wilton o cualquier otro distribuidor de Wilton autorizado.

COMO COLOREAR EL GLASEADO

Cómo usar los colores

La elección del color apropiado para su pastel le ayudará a captar el clima adecuado que desee para la ocasión. Cuando planee su pastel, piense en el color. Inspírese basándose en el tema de su celebración. Los colores para el glaseado que elija reflejarán ese tema y personalizarán su decoración. Mire a su alrededor, note objetos de la vida cotidiana, desde un jardín en flor, hasta la ropa que la gente usa. ¿Qué color le llama la atención? Utilice sus colores preferidos en sus decoraciones. No tema probar algo diferente. Diviértase utilizando colores fuertes y brillantes, o diferentes combinaciones de colores. Comience haciendo un pastel monocromático, decorado todo en blanco o de un tono claro. Intente utilizar decoraciones en colores que contrasten con el pastel de fondo blanco. Decore utilizando sólo colores pastel o sólo colores primarios. ¡El experimentar con colores le ayudará a decidir qué colores funcionan para que su diseño en el pastel quede espectacular!

Cómo mezclar los colores

Comience con el glaseado blanco y utilice colores de glaseado concentrados (pág. 127) que no afecten la consistencia de su glaseado. Los colores estándar para alimentos pueden ablandar su glaseado y afectar su posibilidad de hacer determinadas decoraciones. Si usted está coloreando glaseado con negro o marrón, comience con glaseado de chocolate, así su glaseado no tendrá ese retrogusto que puede quedar al agregar grandes cantidades de colores de glaseado. Si está coloreando una gran cantidad de rojo, utilice rojo sin sabor.

Sumerja un mondadientes dentro del colorante y luego revuelva el glaseado en forma de remolino. Agregue pequeñas cantidades de color cada vez hasta que logre el tono que desea. Utilice siempre un mondadientes nuevo cada vez que agregue color; debe evitar que entre glaseado dentro del envase del color. Mezcle bien el glaseado con una espátula.

Tenga en cuenta el tipo de glaseado que esta utilizando cuando le mezcla color. Los colores de glaseado intensifican u oscurecen el glaseado de crema de mantequilla luego de 1 a 2 horas de haberlo mezclado. El glaseado real necesita más cantidad de color que el glaseado de crema mantequilla para obtener la misma intensidad de color.

Siempre mezcle suficiente cantidad de cada color de glaseado para todo su pastel. Por ejemplo, si usted va a decorar un pastel con flores y bordes rosados, coloree suficiente cantidad de glaseado para ambas cosas. Es difícil duplicar un tono exacto de cualquier color; este es un dato importante si quiere que los colores de su pastel sean uniformes.

Efecto de pincelado de franjas en mangas:

Puede hacer de manera fácil decoraciones en dos tonos sólo con agregar un color diferente dentro de la manga antes de introducir su glaseado ya teñido. De esta manera, puede hacer flores con tonos naturales claros y oscuros, o un payaso con los colores del arco iris para alegrar la fiesta.

Franjas con pincel

Produce múltiples colores más intensos, ya que se hace con franjas rectas de color de glaseado pinceladas dentro de la manga. Aplique una o más franjas de color de glaseado con un pincel decorador, luego llene la manga con glaseado blanco o de un color pastel. A medida que oprime el glaseado a través de la manga coloreada, las decoraciones saldrán a rayas.

Franjas con espátula

Crea realistas colores en dos tonos y colores pastel para hacer flores y figuras. Se hace con glaseado teñido de color pastel, colocado en franjas dentro de la manga con la espátula. Luego de hacer las franjas, llene la manga con glaseado blanco, o de otra tonalidad pero del mismo color que las franjas. Oprima para que salgan decoraciones con suaves contrastes.


Franjas con pincel


Franjas con espátula

Los 3 puntos fundamentales de la decoración de pasteles

Cada decoración que usted realiza es el resultado de tres cosas que funcionan en conjunto: la consistencia de su glaseado, la posición de la manga, (o sea, la manera en que la sostiene) y la cantidad y tipo de presión que ejerce sobre la manga. Sabrá cuando todo esto le salga bien, ya que los resultados serán perfectos una y otra vez. Esto le llevará un poco de práctica. Cuanto más se concentre en perfeccionar estos tres puntos fundamentales, más rápido obtendrá los resultados perfectos.

CONSISTENCIA DEL GLASEADO

Si la consistencia de su glaseado no es la correcta, sus decoraciones tampoco lo serán. Unas pocas gotas de líquido pueden marcar una gran diferencia en los resultados a la hora de decorar. Muchos factores pueden afectar la consistencia del glaseado, tales como la humedad, la temperatura, los ingredientes y el equipo. Intente usar diferentes consistencias de glaseado cuando decore para así determinar qué funciona bien para usted. Como pauta general, si está teniendo problemas al crear las decoraciones que quiere y le parece que su glaseado está muy diluido, agregue un poco de azúcar glasé; si cree que su glaseado está muy duro, agregue un poco más de líquido. En las recetas de glaseado real, si agrega más de 1/2 taza de azúcar glasé para endurecer el glaseado, agregue además de 1 a 2 cucharaditas adicionales de merengue en polvo.

El glaseado duro se utiliza para decoraciones tales como flores con pétalos levantados, como rosas, claveles y arvejillas. El glaseado duro se utiliza también para hacer figuras y trabajo en hileras. Si el glaseado no está lo suficientemente duro, los pétalos de las flores se caerán. Si el glaseado se agrieta cuando lo moldea con la manga, probablemente sea porque está demasiado duro. Agregue jarabe de maíz liviano al glaseado que se utiliza para el trabajo de mallas para así proporcionarles más elasticidad, para que no se quiebren.

El glaseado de consistencia media se utiliza para hacer decoraciones tales como estrellas, bordes y flores con pétalos planos. Si el glaseado está muy duro o muy diluido, no obtendrá esa uniformidad que caracteriza a estas decoraciones.

El glaseado de consistencia diluida se utiliza para decoraciones tales como impresiones y escritura, ramitas de enredadera y hojas. Las hojas serán más puntiagudas, las ramas no se quebrarán y la escritura fluirá fácilmente si le agrega de 1 a 2 cucharaditas de jarabe de maíz a cada taza de glaseado. El glaseado diluido se utiliza para glasear y alisar los pasteles. Comience con su receta de glaseado ya preparada, y agregue pequeñas cantidades del mismo líquido utilizado en la receta (generalmente agua o leche) hasta que se llegue a una consistencia apropiada para extender.

POSICION CORRECTA DE LA MANGA

La forma en que sus decoraciones se curvan, forman puntas y caen no sólo depende de la consistencia del glaseado sino también de la manera en la que sostiene la manga, y la forma en que la mueve. Las posiciones de la manga se describen tanto en términos de ángulo como de dirección.

Ángulo

El ángulo refiere a la posición de la manga en relación a la superficie de trabajo. Hay dos posiciones básicas para el ángulo, 90° (totalmente vertical) y de 45° (de posición media entre vertical y horizontal).



Angulo de 90°
o totalmente vertical, perpendicular a la superficie.



Angulo de 45°
o a medio camino entre vertical y horizontal.

Dirección

El ángulo de la manga con respecto a la superficie de trabajo es sólo la mitad del cuento acerca de la posición de la manga. La otra mitad es la dirección hacia la cual apunta la parte trasera de la manga.

La dirección correcta de la manga es más fácil de aprender si usted piensa en la parte trasera de la manga como si fuera la manecilla horaria de un reloj. Cuando sostiene la manga a un ángulo de 45° con respecto a la superficie, puede recorrer un círculo con el extremo trasero de la manga girando su muñeca y sosteniendo el extremo de la boquilla en el mismo punto. Haga de cuenta que el círculo que formó en el aire es la esfera de un reloj. Las horas en la esfera del reloj corresponden a la dirección en la que usted apunta el extremo trasero de la manga.





Parte trasera de la manga a las 6:00



Parte trasera de la manga a las 3:00

Las instrucciones para las técnicas en esta Guía de Decoración van a establecer la dirección correcta para sostener la manga. Cuando la dirección de la manga difiere para los zurdos, esta va a estar explicitada entre paréntesis. Por ejemplo, cuando una manga tiene que ser sostenida a las 3:00 para un decorador que sea derecho, debería ser sostenida a las 9:00 para un decorador zurdo.

Una cosa más: ya que la mayoría de las boquillas decoradoras tienen la misma forma en todo su contorno, no hay lado correcto o equivocado cuando se está oprimiendo la manga. Sin embargo, algunas boquillas, como la de pétalos, volantes, tejido esterilla y hojas, tienen aberturas de formas irregulares. Para éstas, deberá fijarse en la posición de su boquilla así como también en la posición de su manga. Si la abertura de la boquilla debe estar en una posición especial, las instrucciones se lo indicarán.

CONTROL DE LA PRESION

Además de tener la consistencia apropiada del glaseado y la correcta posición de la manga, necesitará dominar tres tipos de control de presión: fuerte, media y suave. El tamaño y uniformidad de su diseño de glaseado se ven afectados por la cantidad de presión que aplique sobre la manga y la continuidad de esa presión. (En otras palabras, cómo oprime y libera la manga decoradora cuando la agarra). Su objetivo es aprender a aplicar la presión en una forma tan constante que le permita mover la manga de forma sencilla, con un fácil deslizamiento, mientras que a través de la boquilla deja salir la cantidad correcta de glaseado. La práctica le ayudará a lograr este control.



Presión Fuerte **Presión Media** **Presión Suave**

Cómo guardar los pasteles

Tome algunas precauciones finales y guarde su pastel de la mejor manera posible. ¡Después de todo, su tiempo, esfuerzo y creatividad lo han hecho muy especial! Cuídese de los siguientes factores, los cuales pueden afectar la apariencia de su pastel decorado.

La luz solar directa alterará los colores de glaseado. Mantenga su pastel guardado en una caja cubierta y fuera del alcance de la luz solar directa.

Humedad puede ablandar el glaseado real y las decoraciones de pasta de goma. Si vive en un clima de alta humedad, prepare su glaseado real utilizando únicamente azúcar glasé puro de caña (no utilice azúcar de remolacha ni dextrosa), agregue menos líquido y agregue 1 cucharadita más de merengue en polvo (pág. 126) a la receta.

Calor puede derretir el glaseado y hacer que las decoraciones se caigan. Mantenga su pastel decorado lo más fresco posible y estabilice su glaseado de crema de mantequilla agregándole 2 cucharaditas de merengue en polvo (pág. 126) por receta. Proteja su pastel poniéndolo en una caja limpia y con tapa. Evite utilizar papel de aluminio o envoltorio plástico para cubrir un pastel decorado, estos materiales se pueden pegar al glaseado y aplastar decoraciones delicadas. El glaseado que cubre su pastel es el que determina cómo debe ser almacenado: en el refrigerador, a temperatura ambiente fresca, o congelado, en caso de almacenarlo por más de 3 días. Si quiere almacenar su pastel glaseado de manera diferente, haga una prueba con un pequeño pastel.

El tipo **de glaseado** determina el cuidado que se debe tener. Vea la tabla en la pág. 106 para obtener información sobre cómo almacenar los pasteles.

NOTA: los pasteles con decoraciones de glaseado real que ya se han secado completamente deben ser almacenados de acuerdo al tipo de glaseado con que están cubiertos. Sin embargo, si las decoraciones con glaseado real se van a aplicar a un pastel que va a ser congelado, es recomendable que las decoraciones se coloquen en el pastel luego de que éste sea descongelado, para que las decoraciones de color no transpiren por la condensación o que las decoraciones de glaseado real no se ablanden.

Cómo transportar los pasteles

Transportar un pastel de pisos de un lugar a otro no tiene que ser una tarea difícil. A continuación presentamos algunos sencillos consejos que garantizarán que su pastel llegará con seguridad, sin importar si lo está desplazando por cientos de millas o sólo a una corta distancia.

Asegúrese de que el pastel esté construido sobre una base sólida hecha con tres o más capas de cartón corrugado. Los pisos de la base en un pastel muy pesado deben colocarse sobre una base de cartón de fibra o madera contrachapada de al menos 1/2 pulg. de espesor.

Los pasteles sobre pilares deben transportarse desarmados. Las figuras centrales, las velas y adornos deben retirarse de los pasteles que vayan a transportarse.

Para los pasteles apilados, transporte todo el pastel armado. O, para una mayor cantidad de pisos, transporte el pastel desarmado y ármelo en la fiesta. Asegúrese de llevar consigo el equipo y glaseados que necesitará para finalizar la decoración luego del armado en el destino final.

Para un pastel combinado (con pilares y construcción de pisos), desmonte los pisos, manteniendo los pisos apilados como unidades. Al poner el pastel en una caja se facilita su transporte. De ese modo no sólo protege los pisos contra cualquier daño, sino que mantiene la limpieza de los pisos, sin que les caiga suciedad, polvo o insectos. Coloque las cajas en una alfombra de espuma o en una alfombrilla antideslizante sobre una superficie nivelada en el vehículo para impedir que se mueva. Mantenga las cajas planas; nunca las coloque sobre un asiento de automóvil inclinado. Los pasteles en cajas pueden transportarse también en la cajuela del automóvil, excepto que el clima sea muy caluroso, porque entonces el aire acondicionado no llegará al área de la cajuela.

En el lugar de destino pida un carrito para llevar el pastel al área de la fiesta. De ese modo, lo transportará con mayor seguridad y facilidad que si lo llevase con sus manos. Retire los pasteles de las cajas en la mesa de la fiesta cortando los lados de las cajas y deslizando los pasteles hasta sacarlos. Traiga consigo un kit de reparación —glaseado extra, mangas de decoración y boquillas preparadas, flores, espátulas— en caso de que sean necesarias para realizar alguna reparación.

Dentro del molde



Separe los pisos si están construidos en base a una columna central o con el método Push-In de patas insertadas. Coloque las placas sobre papel aluminio arrugado o en moldes de poco fondo, si no quedan niveladas. Retire los pilares de las placas de los pisos; las placas se mantienen en su sitio.

Dentro de una caja



Coloque los pasteles en cajas limpias y sólidas con tapa, que tengan el tamaño adecuado para el cartón de base de cada pastel. Así impedirá que el pastel se mueva dentro de la caja, con el riesgo de que se aplasten los lados del pastel. Si la caja es demasiado grande, enrolle trozos de cinta adhesiva, con el lado adherente hacia afuera, y péguelos al fondo interior de la caja. Coloque la base del pastel sobre la cinta. La cinta sostendrá la base en su sitio dentro de la caja. Para las cajas que deben contener decoraciones de mayor altura, apoye la parte superior y los lados y sujételos con cinta adhesiva.

Encontrará resistentes cajas para pasteles Wilton en una amplia selección de tamaños en la pág. 217.

Sobre espuma



Si los pisos no pueden ponerse en cajas, pueden transportarse sobre trozos grandes de espuma antideslizante. Coloque la espuma sobre el piso del vehículo, luego coloque cuidadosamente los pisos centrados sobre cada pieza de espuma.

Horneado de pasteles y pautas para servir

Estas tablas muestran información de horneado e indicaciones sobre la cantidad de porciones a servir para moldes de 2 y 3 pulgadas de profundidad. Los números para los moldes de 2 pulg. están basados en un pastel de 2 capas o 4 pulg. de alto; llene los moldes entre la mitad y los ⅔ de su capacidad. Los números para los moldes de 3 pulgadas están basados en un pastel de 1 capa que está cortado y relleno hasta alcanzar una altura de 3 pulgadas; llene los moldes hasta la mitad. Para pasteles grandes, siempre verifique si está listo luego de ser horneado durante una hora. La cantidad de porciones depende de las porciones de 1½ x 2 pulgadas servidas en las fiestas, o las porciones servidas en las bodas, que se cortan más chicas, de aproximadamente 1 x 2 pulgadas. Aunque existe una diferencia en la altura, para los pasteles de 1 y 2 capas se utiliza la misma técnica para cortar, por lo tanto rinden la misma cantidad de porciones. Algunos decoradores prefieren calcular el número de porciones usando la fórmula en la que ½ taza de masa equivale a 1 porción. Sin embargo, cuando cortamos el pastel en porciones, ese número puede ser difícil de conseguir. La cantidad de porciones pretende servir de guía solamente. Las cantidades de glaseado son muy generales y pueden variar según la consistencia, el espesor aplicado y las boquillas utilizadas. Estas cantidades alcanzarán para los bordes superior e inferior.

PASTELES DE FIESTAS (moldes de 2 pulg. de prof.)

FORMA DEL MOLDE	TAMAÑO	Nº DE PORCIONES 2 CAPAS	TAZAS DE MASA 1 CAPA, 2 PULG.	TEMP. DE HORNEADO	MINUTOS DE HORNEADO	TAZAS DE GLASEADO PARA GLASEAR Y DECORAR PASTEL DE 2 CAPAS
Redondo	6"	12	2	350°	25-30	3
	7"	16	2½	350°	30-35	3½
	8"	20	3	350°	30-35	4
	9"	24	5½	350°	30-35	4½
	10"	28	6	350°	35-40	5
	12"	40	7½	350°	35-40	6
	14"	63	10	325°	50-55	7½
	16"	77	15	325°	55-60	9
Plancha	7 x 11"	28	5½	350°	30-35	5
	9 x 13"	45	7	350°	35-40	6
	11 x 15"	60	11	325°	35-40	8
	12 x 18"	72	14	325°	45-50	10
Cuadrado	6"	12	2	350°	25-30	3½
	8"	20	4	350°	35-40	4½
	10"	30	6	350°	35-40	6
	12"	48	10	350°	40-45	7½
	14"	63	13½	325°	45-50	9½
	16"	80	15½	325°	50-55	11
Corazón	6"	8	1½	350°	25-30	3½
	8"	18	3½	350°	30-35	4½
	9"	20	4	350°	30-35	6
	10"	24	5	350°	30-35	8½
	12"	34	8	325°	45-50	9
	14"	48	10	325°	45-50	10
	15"	50	11	325°	40-45	11
	16"	64	12½	325°	40-45	12
Pétalo	6"	6	1½	350°	25-30	4
	9"	14	3½	350°	35-40	6
	12"	38	7	350°	35-40	9
	15"	48	12	325°	50-55	11
Hexagonal	6"	10	1¾	350°	30-35	3
	9"	20	3½	350°	35-40	5
	12"	34	6	350°	40-45	6
	15"	48	11	325°	40-45	9
Ovalado	7¾ x 5⅝"	9	2½	350°	25-30	3
	10¾ x 7⅞"	20	5	350°	25-30	4
	13½ x 9⅞"	30	8	350°	35-40	5½
	16½ x 12⅜"	44	11	325°	40-45	7½

PASTELES DE BODAS (moldes de 2 pulg. de prof.)

FORMA DEL MOLDE	TAMAÑO	Nº DE PORCIONES 2 CAPAS	TAZAS DE MASA 1 CAPA, 2 PULG.	TEMP. DE HORNEADO	MINUTOS DE HORNEADO	TAZAS DE GLASEADO PARA GLASEAR Y DECORAR PASTEL DE 2 CAPAS
Ovalado	7¾ x 5⅝"	13	2½	350°	25-30	3
	10¾ x 7⅞"	26	5	350°	25-30	4
	13½ x 9⅞"	45	8	350°	35-40	5½
	16½ x 12⅜"	70	11	325°	40-45	7½
Redondo	6"	12	2	350°	25-30	3
	8"	24	3	350°	30-35	4
	9"	32	5½	350°	30-35	4½
	10"	38	6	350°	35-40	5
	12"	56	7½	350°	35-40	6
	14"	78	10	325°	50-55	7½
	16"	100	15	325°	55-60	9
Cuadrado	6"	18	2	350°	25-30	3½
	8"	32	4	350°	35-40	4½
	10"	50	6	350°	35-40	6
	12"	72	10	350°	40-45	7½
	14"	98	13½	325°	45-50	9½
	16"	128	15½	325°	50-55	11
	18"	162	18	325°	60-65	13
Corazón	6"	14	1½	350°	25-30	3½
	8"	22	3½	350°	30-35	4½
	9"	28	4	350°	30-35	6
	10"	38	5	350°	30-35	8½
	12"	56	8	325°	45-50	9
	14"	72	10	325°	45-50	10
	15"	74	11	325°	40-45	11
	16"	94	12½	325°	40-45	12
Pétalo	6"	8	1½	350°	25-30	4
	9"	18	3½	350°	35-40	6
	12"	40	7	350°	35-40	9
	15"	64	12	325°	50-55	11
Hexagonal	6"	12	1¾	350°	30-35	3
	9"	26	3½	350°	35-40	5
	12"	40	6	350°	40-45	6
	15"	70	11	325°	40-45	9

PASTELES DE FIESTAS (moldes de 3 pulg. de prof.)

FORMA DEL MOLDE	TAMAÑO	Nº DE PORCIONES 1 CAPA, 3 PULG.	TAZAS DE MASA 1 CAPA, 3 PULG.	TEMP. DE HORNEADO	MINUTOS DE HORNEADO	TAZAS DE GLASEADO PARA GLASEAR Y DECORAR PASTEL DE 1 CAPA, 3 PULG.
Redondo	6"	12	3	350°	35-40	3
	8"	20	5	350°	55-60	4
	10"	28	8	325°	65-75	5
	12"	40	10½	325°	60-65	6
	14"	63	15	325°	75-85	8
	16"	77	18	325°	75-85	9
	18" Half	55	12	325°	60-65	10½
Plancha	9 x 13"	45	11½	325°	70-75	5
	11 x 15"	60	16	325°	80-85	6½
	12 x 18"	72	20	325°	85-90	8
Cuadrado	8"	20	6½	350°	60-65	4½
	10"	30	9	325°	65-75	6
	12"	48	14	325°	65-75	7½
	14"	63	19	325°	65-75	9½
Contorno	7"	6	3½	350°	45-50	2
	9"	11	5½	350°	45-50	2½
	11"	16	8	325°	80-85	3
	13"	22	13	325°	75-80	4
	15"	32	16	325°	75-80	5

Para moldes de 10 pulg. y más grandes, recomendamos usar un tubo de cocción para asegurar el horneado parejo. Use dos tubos para moldes de 18 pulg.

PASTELES DE BODAS (moldes de 3 pulg. de prof.)

FORMA DEL MOLDE	TAMAÑO	Nº DE PORCIONES 1 CAPA, 3 PULG.	TAZAS DE MASA 1 CAPA, 3 PULG.	TEMP. DE HORNEADO	MINUTOS DE HORNEADO	TAZAS DE GLASEADO PARA GLASEAR Y DECORAR PASTEL DE 1 CAPA, 3 PULG.
Redondo	6"	12	3	350°	35-40	3
	8"	24	5	350°	55-60	4
	10"	38	8	325°	65-75	5
	12"	56	10½	325°	60-65	6
	14"	78	15	325°	75-85	8
	16"	100	18	325°	75-85	9
Semi	capa 2"	146*	9**	325°	60-65	10½
círculo 18"	capa 3"	146*	12**	325°	60-65	10½
Plancha	9 x 13"	65	11½	325°	70-75	5
	11 x 15"	90	16	325°	80-85	6½
	12 x 18"	108	20	325°	85-90	8
Cuadrado	8"	32	6½	350°	60-65	4½
	10"	50	9	325°	65-75	6
	12"	72	14	325°	65-75	7½
	14"	98	19	325°	65-75	9½
Contorno	7"	11	3½	350°	45-50	2
	9"	17	5½	350°	45-50	2½
	11"	24	8	325°	80-85	3
	13"	39	13	325°	75-80	4
	15"	48	16	325°	75-80	5

*Dos semi círculos **Para cada molde redondo

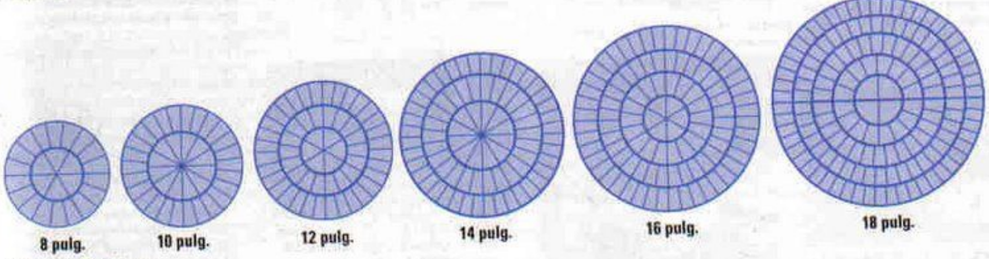
Por más información acerca de moldes, visite www.wilton.com

Pautas para cortar pasteles

Es importante saber aproximadamente cuántas porciones rendirá su pastel decorado. Es por eso que en este libro le proporcionamos un número estimado de porciones con las instrucciones para el diseño de cada pastel. También ayuda tener un plan en el momento de cortar el pastel. Esto le ayudará a servir porciones atractivas y uniformes y a la vez alcanzar su número estimado de porciones.

PASTELES DE BODA DE 1 X 2 PULG.

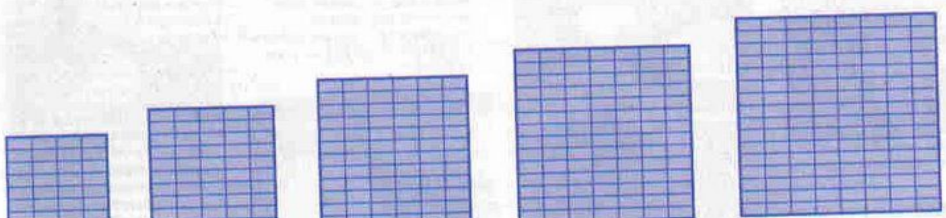
Esta guía le enseña cómo cortar los pisos de los pasteles de bodas con formas populares en porciones de 1 x 2 pulg. y dos capas de alto (4 pulg.). Incluso si se desea una porción de pastel más grande, el orden para cortar sigue siendo el mismo. El primer paso para cortar consiste en quitar el piso superior, y luego comenzar a cortar el segundo piso, seguido del tercero, cuarto, y así sucesivamente. El piso superior se reserva generalmente para el primer aniversario, por lo tanto no se calcula en las porciones a servir.



8 pulg. 10 pulg. 12 pulg. 14 pulg. 16 pulg. 18 pulg.

Pisos redondos:

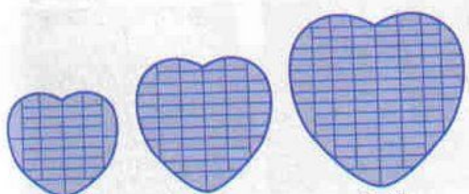
Muévase 2 pulg. desde el borde exterior del piso y corte un círculo. Corte y sirva porciones de 1 pulg. de alrededor del círculo. Ahora muévase otras 2 pulg. y corte otro círculo. Repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado. El centro de cada piso y el piso pequeño piso superior pueden cortarse en cuartos, sextos o más, dependiendo del tamaño.



8 pulg. 10 pulg. 12 pulg. 14 pulg. 16 pulg.

Pisos cuadrados:

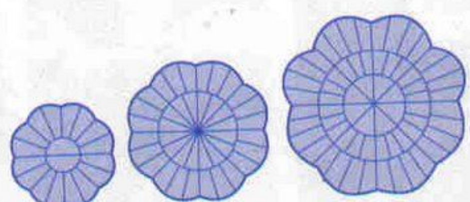
Corte el pastel atravesándolo, a 2 pulg. del borde. Corte y sirva porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora muévase otras 2 pulg. y repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado.



10 pulg. 12 pulg. 16 pulg.

Pisos de corazón:

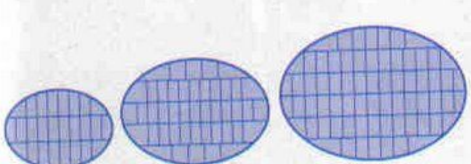
Divida los pisos en forma vertical en mitades, cuartos, sextos u octavos. Entre las filas, corte y sirva porciones de 1 pulg. de pastel.



9 pulg. 12 pulg. 15 pulg.

Pisos de pétalos:

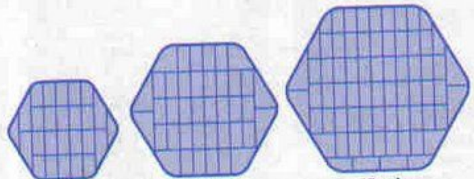
Corte de manera similar a los pasteles redondos como muestra el diagrama.



10¾ x 7⅞ pulg. 13½ x 9¾ pulg. 16½ x 12¾ pulg.

Pisos ovalados:

Corte el pastel atravesándolo, a 2 pulg. del borde exterior. Corte y sirva porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora muévase otras 2 pulg., repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado.



9 pulg. 12 pulg. 15 pulg.

Pisos hexagonales:

Corte el pastel atravesándolo, a 2 pulg. del borde exterior. Corte y sirva porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora muévase otras 2 pulg., repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado.

PASTELES DE FIESTA PORCIONES DE 1 ½ X 2 PULG.

Los diagramas representan planos para cortar formas de moldes específicas. Usará la misma técnica general para cortar cada tamaño de pastel en esa forma.

Redondos:

Para cortar pasteles redondos, corte un círculo a 2 pulg. del borde exterior del pastel, y luego corte porciones de 1 ½ pulg. dentro de ese círculo. Ahora muévase otras 2 pulg., corte otro círculo, corte porciones de 1 ½ pulg. y así hasta que todo el pastel esté cortado.

Nota: Los pasteles de 6 pulg. de diámetro deben cortarse en tajadas, sin un círculo central. Corte pasteles de pétalos y hexagonales de manera similar a los pasteles redondos.

Cuadrados:

Para cortar pasteles cuadrados, corte el pastel atravesándolo a 2 pulg. del borde exterior. Luego corte porciones de pastel de 1 ½ pulg. Ahora muévase otras 2 pulg. y corte nuevamente hasta que todo el pastel esté cortado.

Planchas:

Corte pasteles en forma de plancha de manera similar a la de los pasteles cuadrados.



Plancha de 9 x 13 pulg.



Plancha de 11 x 15 pulg.



Plancha de 12 x 18 pulg.

Construcción de pasteles de pisos:

Hay varios métodos para construir pasteles de pisos. Aquí hay algunos de los que se ven en este libro. Visite www.wedding.wilton.com para ver más métodos de construcción.

COMO PREPARAR EL PASTEL PARA EL ARMADO

Coloque el piso de base en una bandeja de base firme, hecha con 3 o más capas de cartón corrugado. Para pasteles pesados, utilice una plancha de conglomerado o de enchapado. La base puede forrarse con envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil y decorarse con Tuk 'N Ruffle o puede utilizar los tableros Ruffle Boards® (pág. 217). Cada piso de su pastel debe estar en un círculo o plancha para pasteles cortado a medida. Dé unas pinceladas con glaseado en las planchas para asegurar el pastel. Rellene y glasee las capas antes del armado.

Cómo agregar espigas al pastel de pisos

Utilice el piso superior para tener una referencia de tamaño cuando determine dónde colocar las espigas. Todas las espigas deben colocarse dentro del área que vaya a marcar (vea los pasos a continuación) para así lograr el soporte adecuado.



1. Centre una plancha para pasteles del mismo tamaño que el piso de arriba en el piso de base y presione suavemente para que quede la marca impresa. Retire. Utilice este delineado para guiar la inserción de las espigas.



2. Introduzca una espiga en el pastel hasta tocar la plancha de base del pastel. Haga una hendidura en la espiga con el cuchillo para marcar la altura exacta. Saque la espiga.



3. Corte el número sugerido de espigas de la misma altura, usando la marca de la primera espiga como guía.



4. Ahora, introduzca las espigas en el piso, espaciándolas cada 1 ½ pulg. hacia el centro desde la marca delineada. Presione hacia abajo hasta que cada una toque la plancha de base del pastel. Repita este procedimiento para cada piso del pastel, apilado o sobre pilares.

NOTA: cuantos más pisos sean y cuanto más grandes sean en tamaño, más espigas se necesitarán. Si el piso superior mide 10 pulg. o menos, utilice seis espigas de madera de ¼ pulg. Utilice 8 espigas para pasteles de 16 y 18 pulgadas; en estos pisos más grandes, utilice espigas de plástico de ¾ pulg. en el piso de base. Cuando utilice espigas blancas de plástico, que son más anchas y proporcionan más soporte, puede que se necesite una cantidad menor.

Armado de pisos

El apilado es el método más arquitectónico de construcción de pasteles de pisos. Los pisos se colocan directamente uno encima del otro y no se utilizan pilares. Los pasteles se sujetan y estabilizan con espigas y con planchas para pasteles.



1. Introduzca espigas en todos los pisos menos el superior.



2.* Coloque el piso del medio encima del piso de base, centrándolo exactamente.



3. Repita el procedimiento para el piso superior.



4. Para estabilizar más los pisos, saque punta a un extremo de la espiga e introdúzcala a través de todos los pisos y planchas de base hasta llegar a la base del piso inferior. Para decorar, comience desde arriba y trabaje hacia abajo.

***CONSEJO:** si coloca coco rallado fino o azúcar glasé debajo de los círculos o bandejas de plástico para pasteles, evita que se pegue el glaseado del pastel.

Construcción con 2 bandejas y pilares

Este espectacular método consta de 2, 3 o más pasteles apilados conjuntamente. Utilice bandejas separadoras y pilares.



1. Coloque los pisos del pastel en las bandejas separadoras con 2 pulg. más de diámetro que los pasteles.



2. Introduzca espigas en los pasteles y coloque las bandejas separadoras en los pisos con las patas hacia arriba. (**NOTA:** conecte con pilares sólo las bandejas separadoras del mismo tamaño.)



3. Coloque los pilares sobre las patas en las bandejas separadoras.



4. Con cuidado apoye las bandejas para pasteles en los pilares. Continúe agregando los pisos de esta manera.

Construcción con el método "Push-In" sobre pilares

De armado simple: ¡no se necesitan espigas! Utilice cualquier tipo de pilares push-in y bandejas Wilton (pág. 214-215).



1. Marque el piso para colocar los pilares push-in. Utilice la bandeja separadora que corresponde al piso de arriba, presionando suavemente en el piso inferior, con las patas hacia abajo, asegurándose que esté centrado. Levante la bandeja. Las patas dejarán marcas en el glaseado para así indicar la posición de los pilares en el momento de armar los pisos. Repita este proceso para cada piso, trabajando desde el piso más grande al más pequeño. El piso superior queda sin marcar.



2. Coloque cada piso en su bandeja separadora, asegurándolo con glaseado.



3. Coloque los pilares push-in en las marcas, e inserte dentro de los pisos. Presione hacia abajo hasta que los pilares toquen la bandeja para pasteles.



4. Para armar, comience con el piso que le sigue al piso de base. Coloque las patas de la bandeja separadora en las aberturas de los pilares. Continúe agregando pisos de la misma manera hasta que el pastel esté completamente armado.

Construcción con columna central

1. Use planchas del mismo tamaño de los pisos, o si los pisos tienen forma, corte planchas para que se adapten a esas formas. Haga un molde de papel encerado para cada piso, excepto para el piso superior, para encontrar el centro exacto para las columnas. Doble el molde en cuatro partes. Recorte la punta para hacer un agujero en el centro. Pruebe el tamaño del agujero deslizando una columna a través del mismo, y ajuste el tamaño si fuera necesario. Trace el molde del agujero sobre la plancha de pastel preparada y corte. Corte también un agujero en la plancha del piso superior para dejar lugar para la tuerca ciega de la cabeza de la columna. Guarde los patrones para marcar las partes superiores del pastel más adelante.



2. El piso de base del pastel se apoyará en una bandeja de 12, 14, 16 ó 18 pulg. (la bandeja de 18 pulg. tiene patas. No use una bandeja inferior menor que 12 pulg.). Para agregar patas a esta bandeja, déla vuelta. Usando pegamento con resistencia adicional, diseñado para plásticos, adjunte las seis patas, colocándolas sobre cada uno de los puntos de apoyo de la bandeja.



3. Prepare y glasee los pisos, y colóquelos sobre las planchas de pastel preparadas. Haga los orificios centrales para las columnas en todos los pisos excepto en el piso superior. Marque la parte superior de los pasteles con el molde de papel encerado correspondiente. Corte el agujero presionando el tubo de Cake Corer (utensilio para quitar miga a los pasteles, pág. 213) a través del piso, derecho y hasta el fondo. Sostenga derecho el Cake Corer, retírelo y presione hacia abajo la parte de arriba, para expulsar el centro de pastel.



4. Atornille una columna en la bandeja de base preparada y en el perno inferior de la columna desde abajo de la bandeja. Deslice el piso del siguiente tamaño sobre su bandeja encima de la columna.



5. En la recepción, agregue una segunda columna y coloque el piso del siguiente tamaño sobre su bandeja, deslizándolo encima de la columna. Por último, agregue únicamente la bandeja superior, asegurando el perno de la columna superior. Coloque el piso superior en la bandeja y decore el borde inferior del mismo.

Recetas

Los pasteles, galletas y demás postres de este Anuario se elaboraron usando recetas favoritas de eficacia comprobada en nuestra cocina. ¡Siga las instrucciones para los postres decorados que tienen un aspecto y un sabor insuperables!

RECETAS DE GLASEADO

Glaseado de crema de mantequilla

1/2 taza de manteca vegetal sólida
1/2 taza de mantequilla o margarina[1]
1 cucharadita de extracto de vainilla transparente (pág. 126)
4 tazas de azúcar glasé tamizada (1 lb.)
2 cucharadas de leche[2]

Bata la mantequilla y la manteca vegetal hasta que estén cremosas con batidora eléctrica. Agregue la vainilla. Agregue gradualmente el azúcar, 1 taza a la vez, batiendo bien a velocidad media. Raspe varias veces los lados y el fondo del recipiente. Cuando haya agregado todo el azúcar, el glaseado se verá seco. Agregue leche y bata a velocidad media hasta que esté liviano y esponjoso. Mantenga el recipiente cubierto con un paño húmedo hasta que vaya a utilizarlo. Para obtener mejores resultados, mantenga el recipiente con glaseado en el refrigerador mientras no lo utiliza. Refrigerado en un envase hermético, este glaseado puede ser almacenado durante 2 semanas. Vuelva a batir antes de utilizar.
RINDE: 3 tazas.

[1] Sustituya toda la manteca vegetal y 1/2 cucharadita de sabor de mantequilla incolora Wilton (pág. 126) para obtener un glaseado de color blanco puro y de consistencia más firme.

[2] Agregue de 3 a 4 cucharadas de jarabe de maíz liviano por receta para diluir el glaseado para aplicarlo sobre el pastel.

Glaseado de mantequilla de chocolate

Agregue 3/4 tazas de cacao (o tres cuadrados de chocolate sin endulzar de 1 oz., derretidos), y de 1 a 2 cucharadas adicionales de leche a la receta de glaseado de crema de mantequilla.
Mezcle bien. Para lograr un cambio excepcional, agregue de 1/8 a 1/4 cucharadita de sabores de caramelo Wilton (pág. 147), en lugar de extracto de vainilla.

Glaseado de chocolate y moca: sustituya la leche en la receta por café fuerte recién preparado.

Glaseado de chocolate más oscuro: agregue 4 cuadrados más de chocolate sin endulzar (o 1/4 taza de cacao en polvo tamizado), y 1 cucharada más de leche a la crema de mantequilla de chocolate.

Glaseado de mantequilla blanco nieve

2/3 taza de agua
4 cucharadas de merengue en polvo (pág.126)
12 tazas de azúcar glasé tamizada (3 lbs.)
1 1/4 taza de manteca vegetal sólida
3/4 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de extracto de almendra sin color (pág. 126)
1/4 cucharadita de extracto de vainilla transparente (pág. 126)
1/2 cucharadita de sabor a mantequilla incolora (pág. 126)

Combine el agua con el merengue en polvo; bata a velocidad alta hasta que forme picos. Agregue 4 tazas de azúcar, una a la vez, batiendo a velocidad baja luego de cada adición. Agregue la manteca vegetal alternando con el resto del azúcar. Agregue la sal y los sabores; bata a velocidad baja hasta obtener una mezcla suave.
RINDE: 7 tazas.

NOTA: puede hacer el doble o la mitad de la receta. Si hace la mitad, rinde 3 1/2 tazas.

Glaseado caliente para decoración listo para usar Wilton

Abra el recipiente, retire el papel de aluminio. Caliente en el horno de microondas por 1 minuto al 50% de potencia, revuelva. Continúe calentándolo en el horno de microondas en intervalos de 30 segundos hasta que esté listo para verter. Si no dispone de horno de microondas, puede calentar el recipiente con el glaseado sobre una bandeja calentadora o a baño María.

Glaseado real

3 cucharadas de merengue en polvo (pág.126)
4 tazas de azúcar glasé tamizada (1 lb.)
6 cucharadas de agua[1]

Bata todos los ingredientes a velocidad baja de 7 a 10 minutos (para batidora manual bata de 10 a 12 minutos) hasta que el glaseado forme picos.
RINDE: 3 tazas.

[1] Cuando utiliza una batidora de gran potencia o para obtener un glaseado más firme, use 1 cucharada menos de agua.

Glaseado de crema batida estabilizada

1/2 pinta (1 taza) de crema batida densa
2 cucharadas de azúcar glasé
2 cucharadas de Piping Gel (pág.126)
1/2 cucharadita de extracto de vainilla transparente (pág. 26)

Combine la crema batida con el azúcar en un recipiente. Bata hasta que la consistencia forme picos suaves. Añada el Piping Gel y la vainilla, luego siga batiendo hasta que se formen picos firmes. No bata excesivamente.
RINDE: 1 1/2 a 2 tazas.

Como alternativa, puede utilizar cobertura batida no láctea congelada o mezcla de cobertura empaquetada. Descongele la cobertura batida en el refrigerador antes de agregarle color o de utilizarla para decorar. Utilice la mezcla de cobertura empaquetada inmediatamente después de prepararla. No permita que ninguno de los 2 glaseados queden a temperatura ambiente, ya que se tornan demasiado blandos para utilizarlos en decoraciones. Guarde el pastel decorado en el refrigerador hasta que esté listo para servir.

Crema batida clásica para el Dessert Whipper Pro™ de Wilton

(pág. 132)

1 pinta de crema batida densa
1 cucharada de azúcar glasé

Llene el Dessert Whipper Pro™ con crema batida densa bien fría y agregue el azúcar glasé. Use de acuerdo a las instrucciones.
RINDE: alrededor de 8 tazas

Glaseado hervido esponjoso

MERENGUE:
3 cucharadas de merengue en polvo (pág.126)
1/2 taza de agua fría

JARABE:
2 tazas de azúcar granulada
1/4 taza de jarabe de maíz
1/2 taza de agua

Bata el merengue en polvo con el agua fría hasta que esté firme, alrededor de 4 minutos. En una taza medidora grande, apta para microondas, mezcle el azúcar, el jarabe de maíz y el agua. En el horno de microondas, hierva la mezcla (aproximadamente 5 minutos). Deje enfriar un poco. Lentamente agregue el jarabe a la mezcla de merengue mientras bate a velocidad baja. Bata a velocidad ALTA por 4 minutos hasta que esté firme y brillante.
RINDE: 8 tazas.

Para hacer en la cocina: mezcle el azúcar, el jarabe de maíz y el agua en una cacerola de 2 cuartos. Hierva, enfríe un poco y siga las instrucciones mencionadas anteriormente.

Glaseado de azúcar glasé

1 1/4 taza de azúcar glasé
3 cucharadas de leche
1/2 cucharadita de extracto de vainilla transparente (pág. 126)

Agregue la leche al azúcar y revuelva. Rocíe sobre postres, muffins y galletas. Puede espesarse con azúcar glasé o diluirse con leche u otro líquido con sabor.
RINDE: 1/2 taza.



Receta del glaseado de flujo de colores (concentrado para delinear)

1/4 taza + 1 cucharadita de agua
4 tazas de azúcar glasé tamizada (1 lb.)
2 cucharadas de la mezcla de glaseado de flujo de colores

En una batidora eléctrica, con utensilios anti-grasa, mezcle todos los ingredientes a velocidad baja por 5 minutos. Si está utilizando una batidora de mano, hágalo a velocidad alta. El glaseado de flujo de colores se endurece rápidamente; mantenga el recipiente cubierto con un paño húmedo mientras lo usa. Agregue el color para glaseado que desee. Para poder rellenar un área delineada, esta receta debe ser diluida con 1/2 cucharadita de agua por cada 1/4 taza de glaseado (solo unas pocas gotas a la vez a medida que llega a la consistencia adecuada). El flujo de colores está listo para rellenar las áreas delineadas cuando se echa una pequeña cantidad a la mezcla y desaparece a la cuenta de diez. Utilice una cuchara o una espátula anti-grasa para mezclar lentamente. Se hacen 2 tazas + 2 cucharadas de glaseado de flujo de colores concentrado.

NOTA: los diseños con flujo de colores demoran mucho en secar, así que planifique su pieza con una semana de anticipación.

Glaseado vertido para galletas

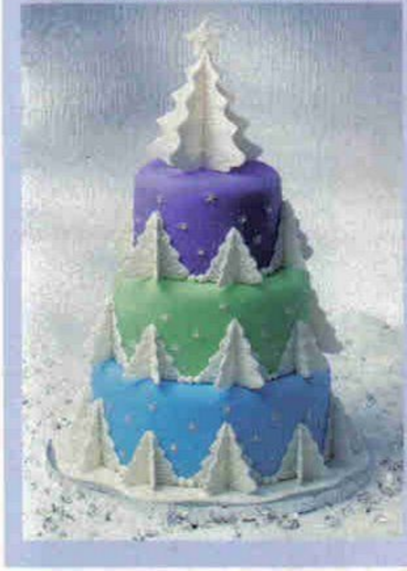
Este glaseado queda firme y brilloso al secarse. Excelente para glasear o para delinear y rellenar con boquillas 2 ó 3.

1 taza de azúcar glasé tamizada
2 cucharaditas de leche
2 cucharaditas de jarabe de maíz liviano

Coloque el azúcar y la leche en un recipiente. Revuelva hasta que se hayan mezclado por completo. Agregue el jarabe de maíz y mezcle bien. Para rellenar espacios, utilice glaseado diluido (agregue pequeñas cantidades de jarabe de maíz liviano hasta que se llegue a la consistencia deseada).

RECETAS DE ROLLED FONDANT Y PASTA DE GOMA

El fondant amasado se utiliza para cubrir pasteles de 1 libra o pasteles de fruta, los cuales son tradicionalmente cubiertos primero con una capa de pasta de almendras (mazapán) para sellar el sabor y la humedad del pastel. Puede utilizarse también una fina capa de glaseado de crema de mantequilla o glaseado de albaricoque. Los pasteles cubiertos con rolled fondant pueden ser decorados con glaseado real o glaseado de crema de mantequilla. Wilton también tiene un práctico Rolled Fondant listo para usar (pág. 122) de fácil manejo, que no necesita ser mezclado.



Rolled Fondant

1 cucharada de gelatina sin sabor
1/4 taza de agua fría
1/2 taza de glucosa Wilton (pág. 125)
1 cucharada de glicerina Wilton (pág.125)
2 cucharadas de manteca vegetal sólida
2 libras de azúcar glasé tamizada
2 a 3 gotas de color y sabor líquido para alimentos, según desee

Combine la gelatina y el agua fría; deje reposar hasta que espese. Coloque la mezcla de gelatina en un recipiente a baño María y caliente hasta que se disuelva. Agregue la glucosa y la glicerina, mezcle bien. Agregue la mantequilla vegetal y justo antes de que la mezcla esté completamente derretida, retire del fuego; añada el sabor y el color. Enfríe hasta que esté tibio. Luego, coloque 1 lb. de azúcar glasé en un recipiente y haga un hueco. Vierta la mezcla de gelatina tibia dentro del hueco y revuelva con cuchara de madera, añadiéndole azúcar y añadiendo más en pequeñas cantidades hasta que ya no esté pegajosa. Incorpore el azúcar restante, amasando a mano. Amase hasta que el fondant esté suave, maleable y no se pegue en sus manos. Si el fondant está muy blando, agregue más azúcar; si está muy duro, agregue agua (una gota a la vez).

Use el fondant inmediatamente o guarde en un recipiente hermético en lugar fresco y seco. No refrigere ni congele. Cuando esté listo para usar, amase nuevamente hasta que quede blando. Esta receta rinde 36 oz., suficiente para cubrir un pastel de 10 x 4 pulg. de alto.

Para instrucciones sobre cómo preparar o cubrir pasteles con Rolled Fondant, vea la pág. 105.

Rolled Fondant extra firme

Utilice esta receta para un fondant con más cuerpo y más flexibilidad, ideal para hacer pliegues, guirnaldas, decoraciones tejidas y elaboradas.

1 a 2 cucharaditas de Gum-Tex™ (pág.125)
24 oz. de Rolled Fondant listo para usar de Wilton (pág.122)

Añada la Gum-Tex™ al fondant y amase hasta que quede suave. Guarde en un recipiente hermético o envuelto en forma hermética con envoltorio plástico.

Glaseado de albaricoque

Ideal para aprontar el pastel para el fondant o para cubrir las migas del pastel antes de glasearlo.

1 taza de conserva de albaricoque

Caliente la conserva hasta que hierva y cuele. Píncele sobre el pastel mientras todavía está caliente. Deje secar. El glaseado se endurecerá en unos 15 minutos o menos.
RINDE: cubre un pastel de 10 x 4 pulg.

Pasta de goma

La textura arcillosa hace que la pasta de goma se pueda estirar más que el fondant para obtener detalles más finos—ideal para flores y follaje. La pasta de goma endurece al secarse, por lo que se usa más para decorar que para consumir.

1 cucharada colmada de glucosa (pág.125)
3 cucharadas de agua tibia
1 cucharada de Gum-Tex™ (pág. 125)
4 tazas de azúcar glasé tamizada (1 lb.) o más

Caliente la glucosa y el agua hasta que estén apenas tibias. Mezcle Gum-Tex™ con una taza de azúcar glasé y agregue la mezcla de glucosa. Mezcle bien. Amase gradualmente en azúcar glasé suficiente hasta que haber usado alrededor de 3/4 libras.

RECETAS DE GALLETAS

Masa para galletas amasadas

1 taza de mantequilla sin sal, ablandada
1 1/2 tazas de azúcar granulada
1 huevo
1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla transparente (pág. 126)
1/2 cucharadita de extracto de almendra sin color (pág. 126)
2 3/4 tazas de harina de uso universal
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de sal

Precaliente el horno a 400°F. En un recipiente para mezclar, haga una crema con el azúcar y la mantequilla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Añada el huevo y los extractos. Mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal; agregue a la mezcla de mantequilla 1 taza por vez, mezclando luego de cada adición. No refrigere la masa. Divida la masa en 2 bolas. En una superficie enharinada, amase cada bola hasta formar un círculo de 12 pulg. de ancho y 1/8 pulg. de grosor. Bañe el cortador de galletas con harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una plancha para galletas sin engrasar de 6 a 7 minutos o hasta que las galletas estén apenas doradas.
Rinde alrededor de 3 docenas de galletas.



Masa para un lote grande de galletas amasadas

2 tazas de mantequilla sin sal, ablandada
3 tazas de azúcar granulada
2 huevos
1 cucharada de extracto de vainilla transparente (pág. 126)
1 cucharadita de extracto de almendra sin color (pág. 126)
5 1/2 taza de harina de uso universal
4 cucharaditas de polvo de hornear
2 cucharaditas de sal

Precaliente el horno a 400°F. En un recipiente para mezclar, haga una crema con el azúcar y la mantequilla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Bata y añada los huevos y los extractos. Mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal; agregue a la mezcla de mantequilla 1 taza por vez, mezclando luego de cada adición. No refrigere la masa. Divida la masa en 4 bolas. En una superficie enharinada, amase cada bola hasta formar un círculo de 12 pulg. de ancho y 1/8 pulg. de grosor. Bañe el cortador de galletas en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una plancha para galletas sin engrasar de 6 a 7 minutos o hasta que las galletas estén apenas doradas. Rinde alrededor de 6 docenas de galletas.

Masa para galletas amasadas de chocolate

3/4 tazas de mantequilla o margarina, ablandada
1 taza de azúcar granulada
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
3 cuadrados (3 oz.) de chocolate sin endulzar, derretido y enfriado
3 tazas de harina de uso universal
1 cucharadita de polvo de hornear

Precaliente el horno a 375°F. En un gran recipiente para mezclar, bata juntas la mantequilla y el azúcar con la batidora hasta lograr una consistencia ligera y esponjosa. Añada los huevos y la vainilla; mézclelos bien. Mezcle el chocolate. Mezcle la harina y el polvo de hornear; agregue gradualmente a la mezcla de mantequilla, batiendo hasta obtener una consistencia suave. Cubra y enfríe hasta que esté firme, alrededor de 1 hora.

Estire la masa hasta que tenga 1/8 pulg. de grosor. Bañe los cortadores con harina, corte y pase las galletas a la plancha para galletas. Hornee de 8 a 10 minutos. Póngalas en la rejilla y deje enfriar por completo. Rinde de 2 a 2 1/2 docenas de galletas.

Pan de jengibre de la abuela

5 a 5 1/2 tazas de harina de uso universal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de jengibre en polvo
2 cucharaditas de canela molida
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de clavo de olor molido
1 taza de manteca vegetal sólida
1 taza de azúcar granulada
1 1/4 tazas de melaza no sulfurada*
2 huevos batidos

Precaliente el horno a 375°F. Mezcle bien la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y las especias. Derrita la manteca vegetal en una cacerola grande. Deje enfriar un poco. Añada azúcar, melaza y huevos; mezcle bien. Añada 4 tazas de los ingredientes secos y mezcle bien.

Pase la mezcla a una superficie ligeramente enharinada. Incorpore amasando los ingredientes secos restantes. Añada un poco más de harina, si fuera necesario, para que la masa quede firme. Amase en una superficie ligeramente enharinada hasta dejar la masa de 1/4 pulg. de grosor para cortar las galletas. Hornee en plancha para galletas sin engrasar. Para las galletas de tamaño pequeño y mediano, hornee de 6 a 10 minutos, y para las galletas grandes, hornee de 10 a 15 minutos.

Rinde 40 galletas de tamaño medio.

NOTA: Si no va a utilizar su masa de pan de jengibre enseguida, envuélvala con envoltorio plástico y refrigere. La masa refrigerada se mantendrá por una semana. Sáquela 3 horas antes de usarla para que se ablande y sea maleable.

* Sustituya la melaza por 1 1/4 tazas de jarabe de maíz liviano para hacer masa de pan de jengibre rubia.

RECETAS DE ESPECIALIDADES

Gelatina cremosa

Vea ¡Un divertido comienzo! en la pág. 76.



2 paq. (6 oz.) y 1 paq. (3 oz.) de gelatina de limón
4 sobres de gelatina sin sabor
5 tazas de agua hirviendo
4 paq. (8 oz.) de queso crema, ablandado
3 tazas de agua fría
12 oz. de cobertura batida no láctea, descongelada

Disuelva en 5 tazas de agua hirviendo, mezcle hasta que quede transparente. Bata el queso crema; mezcle gradualmente en la mezcla de gelatina caliente. Mezcle completamente hasta que quede suave, agregue lentamente 3 tazas de agua fría. Deje enfriar hasta que espese apenas. Agregue la cobertura batida y revuelva. Vierta en un molde rociado con spray de aceite vegetal para moldes. Lleve al refrigerador de un día para el otro. Para desmoldar, sumerja el molde en agua tibia durante 10 segundos, déle vuelta en la bandeja.

Dulces de gelatina W lton

Vea ¡Un divertido comienzo! en la pág. 76.



2 paq. pequeños (3 oz.) de mezcla de gelatina
1 1/4 tazas de agua hirviendo

Con esta receta se logra una gelatina más firme, recomendada para moldear y cortar formas. Disuelva la gelatina completamente en agua hirviendo. Rocíe ligeramente el molde con aceite vegetal en spray para moldes. Vierta lentamente la gelatina en los moldes. Refrigérela hasta que esté bien firme, al menos durante 3 horas. Desmolde.

Magdalenas en conos

Vea Molinete de cumpleaños en la pág. 13.



Precaliente el horno a 350°F. Prepare la mezcla de pastel siguiendo las instrucciones del paquete. Envuelva las bases de los conos con papel de aluminio y colóquelos derechos en un molde de muffin sin engrasar. Llene los conos hasta la mitad con masa para pastel (1/4 taza cada uno). No rellene de más. Deje que la masa repose antes de llevarla al horno. Hornee los conos rellenos de 25 a 30 minutos. Deje enfriar por completo.

Kolackys

Vea Kolackys de la cripta en la pág. 50.





3 tazas de harina de uso universal
1 1/2 taza de mantequilla o margarina
1/2 taza de crema agria
1/4 taza de azúcar glasé
Relleno de pastelitos a su elección

Usando una herramienta para cortar grasas, corte la mantequilla o margarina en la harina y el azúcar glasé. Agregue la crema agria y mezcle. Refrigere y enfríe por completo. Precaliente el horno a 375°F. Divida la masa en 2 porciones. En una plancha ligeramente enharinada, estire una porción a la vez hasta 1/8 pulg. de grosor. Amase la masa Kolacky y corte formas con los cortadores de murciélago, gato y calabaza. Llene las mangas decoradoras desechables con los rellenos de pastelitos; corte la manga y deje salir el relleno para cubrir las galletas. Hornee 18 minutos hasta que estén apenas doradas; deje enfriar. Adapte la boquilla 2 a los tubos de glaseado y haga las facciones.



RECETA PARA CARAMELOS



Ganache básico y trufas

14 oz. de Candy Melts®*
1/2 taza de crema batida densa

Corte trozos de Candy Melts®* (puede utilizar un procesador multiuso de alimentos). Caliente la crema batida en una olla hasta que esté por hervir. No deje que hierva. Retire del fuego y añada los Candy Melts®* en trozos, revuelva hasta obtener una mezcla suave y brillante.

Glaseado de ganache: si la mezcla quedó muy espesa, añada de 1 a 2 cucharadas de crema batida. Coloque el pastel sobre una rejilla de alambre, encima de una fuente para que gotee. Vierta el glaseado en el centro y esparza hacia los bordes.

NOTA: el pastel debe glasearse primero con crema de mantequilla. Deje que el glaseado repose, luego vierta el glaseado de ganache. Si el pastel tiene una superficie perfecta, no se necesitará otro tipo de glaseado.

Ganache batido: siga las instrucciones de la receta anterior, utilizando 1 taza de crema batida. Deje que la mezcla se asiente y deje enfriar a temperatura ambiente (la mezcla tendrá la consistencia de budín; esto llevará de 1 a 2 horas). Bata a velocidad alta con batidora eléctrica hasta que esté liviana y se formen picos suaves.

Trufas: agregue 1 cucharada de licor para dar sabor, si lo desea. Revuelva hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa. Lleve al refrigerador hasta que esté firme. Amase bolitas de 1 pulg. de diámetro. Pueden ser utilizadas como centros para caramelos bañados, servirse sencillas, o pasadas por nueces, coco o cacao en polvo. Guarde las trufas en el refrigerador hasta 3 semanas.

RINDE: alrededor de 2 docenas de bolitas de 1 pulg. de diámetro.

"Pasta" de caramelo

Un paquete de 14 oz. de Candy Melts®*
1/2 taza de jarabe de maíz liviano

Derrita los Candy Melts®* siguiendo las instrucciones del paquete. Añada jarabe de maíz y revuelva hasta mezclar. Vierta la mezcla sobre papel encerado y deje reposar a temperatura ambiente hasta que se seque. Envuelva bien y guarde a temperatura ambiente hasta que la necesite. La pasta de caramelo es más maleable luego de que endurece de un día para el otro.

Para usar

La pasta de caramelo estará muy dura al principio; amase una pequeña porción hasta que esté maleable. Si la pasta de caramelo se ablanda demasiado, deje reposar a temperatura ambiente o refrigérela durante un tiempo breve. Cuando amase la pasta de caramelo, espolvoree la superficie de trabajo con maicena o cacao (para la pasta de cacao) para evitar que se pegue; amase hasta que quede de 1/8 pulg. de grosor.

Para teñir

La pasta de caramelo puede teñirse utilizando colores para caramelo o colores de glaseado. Amase hasta que el color esté bien mezclado.

Para almacenar

La pasta de caramelo preparada puede durar semanas a temperatura ambiente en un recipiente hermético.

Fudge de cacao listo en minutos

20 oz. (4 1/2 tazas) de Candy Melts®* color cacao oscuro
1 lata (14 oz.) de leche condensada (no evaporada)

Derrita Candy Melts®* a potencia mínima en un recipiente apto para microondas. Agregue leche, revuelva hasta que se mezcle. Lleve al microondas 2 ó 3 minutos más a potencia media; revuelva hasta que el fudge tome brillo. Vierta la mezcla en un molde de plancha enmantecado de 7 x 11 pulg. y lleve al refrigerador hasta que esté firme.

*Revestimiento de confitería de marca

Técnicas para boquillas

Su glaseado le quedó fantástico—ahora ya está preparado para aprender a hacer hermosas formas sobre su pastel. Estrellas, conchas, puntos, líneas y otras técnicas son la base de sus conocimientos de decoración. Le explicaremos paso a paso cómo hacer cada una, incluyendo el ángulo, la presión y el movimiento que deben usarse para lograr una apariencia uniforme. Con práctica, puede superar estos conocimientos básicos y así crear muchos otros diseños y bordes impresionantes.

BOQUILLAS REDONDAS

Punto

Haga puntos para los centros de las flores, las caras, los trazados y los bordes. Para hacer puntos grandes, levante la punta de la boquilla mientras oprime para dejar que el glaseado se rellene completamente.



Practique con: boquilla 3
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Sostenga la manga en forma vertical con el extremo de la boquilla apenas encima de la superficie. Oprima la manga y mantenga la punta de la boquilla en el glaseado hasta que el punto esté del tamaño deseado.
2. Deje de oprimir la manga completamente antes de levantar la boquilla del punto.
3. Levante la boquilla y retire del punto trazado.

Bola

Una importante técnica para dominar, con la forma de bola se logran bordes llamativos y es el primer paso de la técnica para trazar figuras. Cambie la apariencia básica añadiendo estrellas, puntos y espirales a las formas de bolas.



Practique con: boquilla 9
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Comience a oprimir la manga, aplicando una presión regular y pareja. A medida que el glaseado comienza a moldearse, levante la boquilla con él, manteniéndola hundida en el glaseado.
2. Deje de oprimir mientras lleva el extremo de la boquilla hacia la superficie.
3. Levante la boquilla hacia arriba y retire de la bola trazada. Utilice el extremo de la boquilla para recortar cualquier punta, de modo que su bola quede bien redondeada.

Cuentas

Si puede hacer conchas, puede hacer cuentas—los movimientos son similares. Para hacer corazones de cuentas, simplemente haga una cuenta, luego otra, adjuntando las colas. Alíselas y únalas utilizando un pincel decorador.

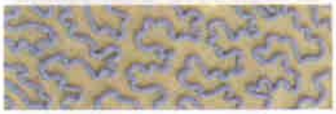


Practique con: boquilla 5
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Oprima mientras levanta la boquilla levemente para que salga el glaseado.
2. Disminuya la presión mientras baja la boquilla para que la cuenta termine en punta.
3. Para hacer un borde de cuentas, comience el extremo de su próxima cuenta de modo que el extremo en abanico cubra la cola de la cuenta anterior para formar una cadena pareja.

Encaje Cornelli

El diseño de encaje para esta técnica de manos libres depende de continuas líneas curvas que no se superponen ni se tocan.



Practique con: boquilla 1 ó 2
Consistencia del glaseado: diluida
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: cerca del pastel para que el glaseado se adhiera sin rasparlo con la boquilla y sin aplastar las hileras de glaseado

Comenzando y terminando en los bordes, haga una línea continua de glaseado, cúrvela hacia arriba, hacia abajo y alrededor hasta cubrir toda el área. Asegúrese de que las líneas nunca se toquen ni se crucen. ¡No deje ningún extremo suelto! Deje de oprimir y retire la boquilla.

Sotas

La textura de encaje de las sotas luce magnífica en los bordes, áreas delineadas y como fondo para las flores.



Practique con: boquilla 1
Consistencia del glaseado: diluida
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

Oprima la manga y deje que el glaseado caiga al azar en una serie de lazos superpuestos. Cubra el área de punta a punta. Utilice una pequeña cantidad de glaseado diluido en su manga—esto sirve para que tenga menos presión en sus manos.

Impresión

Practique con: boquilla 3 con el juego para imprimir mensajes
Consistencia del glaseado: diluida
Posición de la manga: 45° a las 3:00
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie



Puede hacer letras a mano, hacerlas sobre un diseño trazado con un mondadientes o hacerlas luego de imprimir las letras con una prensa de moldes. Si está utilizando un diseño para imprimir, deje que el glaseado se endurezca un poco y luego imprima el mensaje. Con presión firme y continua, trace una línea recta, levantando la boquilla de la superficie para dejar que caiga el hilo de glaseado. Para evitar que se formen colas, asegúrese de dejar de oprimir antes de apoyar la boquilla sobre la superficie y levante. Asegúrese de que la punta de la boquilla esté limpia antes de seguir con otra línea.

Escritura

Practique con: boquilla 5
Consistencia del glaseado: diluida
Posición de la manga: 45° a las 3:00
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie



Puede hacer letras a mano, hacerlas sobre un diseño trazado con un mondadientes o hacerlas luego de imprimir las letras con una prensa de moldes. Si está utilizando un diseño para imprimir, deje que el glaseado se endurezca un poco y luego imprima el mensaje. Oprima de manera regular, deslizándose a lo largo de la superficie con un movimiento suave y continuo. Utilice su brazo, no sus dedos, para formar cada línea, letra o palabra. Mantenga la muñeca derecha, moviendo todo el antebrazo como una sola unidad. Luego de que empiece a dominar las curvas y oscilaciones de las letras, levante levemente la boquilla hacia arriba al escribir. Verá que tendrá más control si deja que el glaseado caiga apenas sobre la superficie al escribir.

Delineado

Los personajes o diseños generalmente se delinean primero, y luego se rellenan con estrellas o zigzags. Delinear también se utiliza para los rasgos faciales. Las placas de flujo de color también son delineadas antes de agregar el glaseado dentro del diseño.



Practique con: boquilla 3
Consistencia del glaseado: diluida
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Toque la superficie con la boquilla. Levante apenas la boquilla y continúe oprimiendo.
2. El glaseado saldrá de la boquilla mientras lo dirige a lo largo de la superficie.
3. Para finalizar, deje de oprimir, toque la superficie con la boquilla y retire.

Guirnaldas de gotas

Estas hileras ondeadas son una hermosa manera de adornar los lados de un pastel. El truco para hacer hileras de gotas es traer la manga hacia usted a medida que la hilera va cayendo. Si "dibuja" la hilera con la boquilla, no obtendrá una curva bonita, y sus hileras tenderán a romperse. Haga las hileras con el pastel al nivel de sus ojos, para que se alineen en forma pareja. El juego para dividir pasteles (pág. 131) es una gran ayuda para dividir y marcar con precisión su pastel, para obtener hileras de gotas parejas.

Hileras de gotas simples



Practique con: boquilla 3
Consistencia del glaseado: firme
Posición de la manga: al nivel de los hombros a las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie, para adherir

1. Con un mondadientes, marque divisiones horizontales en el pastel del grosor deseado. Toque con la boquilla en la primera marca y oprima, haciendo una pausa para que el glaseado se adhiera a la superficie.
2. Mientras oprime, traiga la manga hacia usted. Siga oprimiendo para dejar que el glaseado se pliegue naturalmente formando un arco. El glaseado caerá solo—no mueva la boquilla hacia abajo con la hilera. La punta de la boquilla deberá estar a la misma distancia de la superficie como el ancho de punta a punta en su pastel.
3. Deje de oprimir antes de que toque con la boquilla en la segunda marca para finalizar la hilera. Repita, manteniendo las hileras de gotas uniformes a lo largo y a lo ancho.

Hileras de gotas múltiples

Pruebe con un color diferente para cada fila de hileras de gotas múltiples—utilice colores festivos para adornar su pastel.



Para añadir múltiples filas de hileras, marque el pastel para la hilera más profunda y haga esa fila. Regrese al primer punto de la hilera de gotas, oprima la manga y deje caer una hilera con un arco levemente más corto que el de la primera fila. Una el extremo de esta hilera con el extremo de la hilera correspondiente en la primera fila. Repita el proceso para una tercera fila de gotas en hilera por encima de la segunda.

BOQUILLAS EN ESTRELLA

Estrella

Practique con: boquilla 16
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: entre 1/8 y 1/4 pulg. sobre la superficie



1. Mantenga la manga decoradora en forma vertical, con la boquilla entre 1/8 y 1/4 pulg. sobre la superficie, mientras usa la otra mano para mantener la boquilla firme. Oprima la manga para formar una estrella. El aumento o la disminución de la presión cambia el tamaño de la estrella.
2. Deje de oprimir la manga por completo antes de levantar la boquilla de la estrella.
3. Levante la boquilla y retírela de la estrella trazada.

Las estrellas le añaden todavía más dimensión a su pastel. Para hacerlas, sostenga la manga a un ángulo de 45° con respecto de la superficie. Mientras deja salir el glaseado, levante la boquilla hacia arriba y retire del pastel. Cuando su montículo esté lo suficientemente alto, deje de oprimir y retire la boquilla. Trabaje desde la parte inferior del área hasta la parte superior para así cubrirla con estrellas corridas.

Relleno de estrellas

Ya que estas estrellas unidas requieren el continuo uso de la misma manga, es buena idea rellenar constantemente la manga con glaseado. Rellene la manga cuando el glaseado esté blando o las estrellas no estén bien definidas.



Practique con: boquilla 16
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 90° (vertical)
Sostenga la boquilla: 1/4 pulg. por encima de la superficie

1. Haga una fila de estrellas uniformes y unidas, ajustando levemente la posición de la boquilla cada vez, para que las puntas de las estrellas se entrelacen y cubran toda la superficie sin que quede ningún espacio libre.
2. Haga una fila de estrellas por debajo de la anterior, ajustando nuevamente la posición de la boquilla para cerrar cualquier espacio libre.
3. Continúe rellenando toda el área.

Zigzag

Una popular manera de rellenar áreas delineadas, perfecta para el efecto estriado de suéteres y puños. Puede también utilizar zigzags apretados para cubrir todos los lados de su pastel—¡lucirán hermosos!



Practique con: boquilla 16
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie

1. Oprima de manera uniforme y mueva su mano con un movimiento cerrado de arriba hacia abajo.
2. Continúe haciendo esto de arriba hacia abajo, ejerciendo una presión uniforme. Para finalizar, deje de oprimir y retire la boquilla. Para zigzags más alargados, mueva su mano hasta la altura deseada mientras mantiene una presión uniforme. Para una apariencia más informal, sólo aumente el ancho a la vez que mueve la manga.
3. Repita mientras mueve en una línea recta manteniendo el movimiento de arriba hacia abajo.

Técnicas para boquillas cont.

Bullón de zigzags

Ésta es la apariencia abullonada que necesita para hacer nubes, humo y para agregar dimensión en los bordes laterales.



Practique con: boquilla 17
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie

1. Comience a trazar oprimiendo suavemente, luego oprima con más fuerza hacia el centro del bullón, luego vuelva a oprimir gradualmente, con suavidad para formar el extremo en punta.
2. Para finalizar cada bullón, deje de oprimir y retire la boquilla.
3. Repita la operación mientras mueve la boquilla en línea recta para formar una hilera de bullones.

Concha

La concha es la técnica más popular de todas y es la base para muchos bordes. Levante la boquilla levemente cuando haga las conchas para evitar una apariencia irregular.



Practique con: boquilla 21
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 6:00
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Sostenga la manga a las 6:00, para poder traerla hacia usted. La boquilla debe estar apenas por encima de la superficie.
2. Oprima con fuerza, dejando que el glaseado salga en forma abundante a medida que levanta la boquilla — no levante la manga. Aligere gradualmente la presión mientras baja la boquilla hasta que toque la superficie.
3. Deje de oprimir y retire la boquilla, sin levantarla de la superficie, para terminar la concha en punta.
4. Para hacer un borde de conchas, comience el extremo de su próxima concha de modo que el extremo en abanico cubra la cola de la concha anterior para formar una cadena pareja.

Conchas invertidas

Estas conchas enfrentadas lucen espectaculares para bordes inferiores y superiores y para áreas enmarcadas en su pastel—añaden un maravilloso efecto de movimiento. La apariencia queda aún más elegante si se termina con un punto o una estrella en el centro de cada curva de la concha.



Practique con: boquilla 21
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 6:00
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Mientras comienza a formar una concha, oprima con fuerza, dejando que el glaseado salga en forma abundante.
2. Forme una curva, moviendo la boquilla de las 9:00 (3:00) a las 12:00, a las 6:00. Aligere la presión y baje la boquilla, y tire hacia usted a las 6:00 para formar una cola.
3. Repita con otra concha y curve de las 3:00 (9:00) a las 12:00 a las 6:00.
4. Para hacer un borde con conchas invertidas, haga una cadena de conchas reversas en espiral, con el extremo en abanico de cada nueva concha cubriendo la cola de la concha anterior. Si está haciendo el borde en un pastel redondo, gire el pastel mientras trabaja para que la parte trasera de la manga quede a las 6:00 y usted trabaje hacia su lado.

Cuerda

Termine sus canastas trazadas con bellas manijas y bordes. Excelente también para pasteles temáticos como el del oeste o náuticos. Puede hacer una cuerda que luzca fantástica con boquillas de estrella o redondas (o boquillas para tejido de canasta, con el lado con pliegues o liso hacia arriba).



Practique con: boquilla 21
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie

1. Utilizando una presión regular y pareja, mueva la boquilla suavemente hacia los lados para formar una curva en forma de "S". Deje de oprimir, retire la boquilla.
2. Introduzca la boquilla debajo de la curva inferior de la "S".
3. Oprima la manga con presión uniforme mientras la lleva hacia abajo y luego levante la boquilla. Mueva para arriba y por encima de la cola de la "S" mientras continúa oprimiendo para formar un gancho.
4. Siga espaciando de forma pareja y haciendo curvas en "S" del mismo grosor, largo y tamaño en general. Asegúrese de encajar la boquilla en la curva inferior de la "S" anterior antes de comenzar a oprimir, para asegurar la apariencia limpia y continua de una cuerda.

Movimiento en "e"

Estos lazos continuos en forma de "e" funcionan mejor en un borde inferior, o como un lazo del oeste. Si tiene que detenerse en su borde para cambiar de posición, empuje la boquilla al final de la "e" y siga trazando para mantener la apariencia suave.



Practique con: boquilla 16
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Comenzando con la manga en un ángulo de 45°, y en el borde inferior, deje salir el glaseado con presión uniforme, moviendo la boquilla hacia arriba, a la derecha...
2. ...y alrededor como si escribiera la letra "e".
3. Repita para completar el borde, utilizando una presión regular y pareja. Para finalizar, deje de oprimir y retire la boquilla. Puede cambiar la apariencia del borde con movimiento en "e" haciendo letras "e" juntas o estiradas.

BOQUILLAS PARA TEJIDO ESTERILLA

Intente utilizar diferentes boquillas para variar el efecto del tejido.



Practique con: boquilla 47
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 6:00 para las líneas verticales; a las 3:00 (9:00) para las barras horizontales
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie, con el lado serrado hacia arriba

1. Trace una línea vertical de glaseado desde arriba hacia abajo (se muestra el lado serrado hacia arriba).
2. Trace líneas cortas verticales de glaseado a través de la línea vertical comenzando desde arriba. El espacio entre las líneas deberá ser igual al ancho de la abertura de la boquilla. Trace la siguiente línea vertical encima de los extremos de las líneas horizontales. Comience con la siguiente tanda de líneas horizontales hundiendo la boquilla debajo de la primera línea vertical.
3. Repita el proceso haciendo líneas verticales y horizontales hasta que logre el efecto de tejido esterilla. Cada nuevo conjunto deberá ajustarse entre las líneas del conjunto anterior.

BOQUILLAS MULTIPLES

Flores de gota en remolino

La apariencia torneada le da un bello efecto de movimiento al pastel. Debe oprimir y girar al mismo tiempo.



Practique con: boquillas 2D, 3; use el acople grande
Consistencia del glaseado: use glaseado real: media para las flores, diluida para el centro
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Gire su muñeca hacia usted antes de trazar. Sostenga la manga en forma vertical, apenas tocando la superficie. Girará su muñeca una vuelta entera. Comenzando con la parte plana de sus nudillos a las 9:00 (3:00), mientras deja salir el glaseado, gire lentamente su mano, con los nudillos apuntando a las 12:00.
2. Deje de oprimir y retire la boquilla.
3. Haga un punto en el centro de la flor con la boquilla 3, sosteniendo su manga en forma vertical y manteniendo la boquilla hundida mientras oprime. Deje de oprimir, levante la boquilla y retírela.

Flores de gota de estrella

Hágalas con glaseado de mantequilla cuando desee agregar bonitas flores en forma instantánea, directamente sobre su pastel. Utilice glaseado real si desea hacerlas por adelantado.



Practique con: boquillas 2D, 3; use el acople grande
Consistencia del glaseado: use glaseado real: media para las flores, diluida para el centro
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Sostenga la manga en forma vertical con el extremo de la boquilla para flor de gota 2D apenas tocando la superficie.
2. Oprima, dejando salir el glaseado para hacer la flor. Deje de oprimir la manga y luego retire la boquilla.
3. Haga un punto en el centro de la flor con la boquilla 3, sosteniendo su manga en forma vertical y manteniendo la boquilla hundida mientras oprime. Deje de oprimir, levante la boquilla y retírela.

Borde de corona

Majestuosas conchas en posición vertical que realmente "coronan" los bordes superiores y los lados de su pastel. Puede embellecer las puntas de las conchas con puntos, estrellas o guirnaldas.



Practique con: boquillas 32 ó 4B para las conchas, 4 para los puntos.
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: levemente menor a 90° a las 6:00.
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Comience a hacer cada concha justo encima del borde superior del pastel; aplique presión para que se vaya formando la concha, y haga una curva sobre el borde del piso.
2. Aligere la presión y mueva la manga hacia abajo, para que la concha termine en punta. Continúe haciendo una fila de conchas, una al lado de la otra, por encima del borde superior de su pastel.
3. Haga un punto con la boquilla 4 en el extremo de cada concha. Opcional: use la boquilla 3 para hacer guirnaldas de gotas dobles en los extremos de las conchas, y luego haga puntos con la boquilla 4 en las puntas de las conchas.

BOQUILLAS DE PÉTALOS

Pliegue

A todos les encanta el elegante movimiento—de un volante; los volantes hacen más interesante su pastel. Úselos para formar bordes superiores, como marco para una placa o para realzar los vestidos de muñeca y los gorritos de bebé.

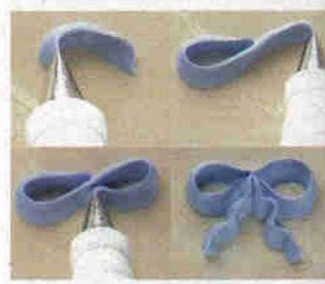


Practique con: boquilla 104
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: el extremo ancho tocando suavemente la superficie con el extremo angosto hacia abajo y alejado de la superficie.

1. Mantenga el extremo ancho de su boquilla siempre tocando el pastel, con el extremo angosto hacia abajo. Mueva su muñeca hacia arriba y levante el glaseado.
2. Mueva la muñeca hacia abajo para completar un rulo del volante.
3. Repita el movimiento de arriba hacia abajo.
4. Levante y baje el extremo angosto a medida que se mueve alrededor del pastel. Repita este movimiento para todo el volante.

Moño

El moño tiene muchos usos. Cree una apariencia diferente cada vez que utilice una boquilla diferente: la redonda, la de estrella o la de pétalo servirán.



Practique con: boquilla 104
Consistencia del glaseado: media
Posición de la manga: 45° a las 6:00
Sostenga la boquilla: el extremo ancho tocando la superficie, el extremo angosto hacia arriba

1. Con el extremo angosto de la boquilla apuntando hacia arriba, oprima, moviendo la boquilla hacia arriba y alrededor hacia la izquierda, y vuelva al punto de partida.
2. Continúe con el movimiento circular, haciendo un segundo lazo a la derecha.
3. Los dos lazos formarán un número 8.
4. Manteniendo la manga en la misma posición, regrese al centro y haga dos cintas.

Técnicas para el armado de flores

Explore hermosas flores como las arvejillas o los claveles, las cuales añaden hermosos colores al diseño de su pastel. Cree la magnífica rosa—la flor de glaseado más popular de todas—y luego avance y haga los más grandiosos lirios con forma de campana. Con práctica, sus flores tendrán esa apariencia de "recién recogidas" de un jardín de flores de verdad.

FLORES EN CLAVOS PARA FLORES

Cómo usar un clavo para flores



El clavo es una plataforma giratoria que usted sostiene en su mano para construir en forma práctica rosas y otras flores. Le permite trabajar a corta distancia, girar para un fácil trazado y quitar sus flores terminadas sin dañarlas, listas para secar.

La clave para hacer cualquier flor sobre el clavo es coordinar la rotación del clavo con la formación de cada pétalo.

Adjunte un cuadrado de papel encerado en la parte plana del clavo para flores utilizando un punto de glaseado. Haga su flor directamente sobre el papel encerado. Sostenga el clavo para flores entre el dedo pulgar y el índice de su mano izquierda (derecha) (utilice los otros dedos para afirmar el clavo) y gírelo lentamente hacia la izquierda mientras deja salir el glaseado de la manga decoradora sostenida en la mano derecha (izquierda). Su mano derecha (izquierda) se mueve hacia adentro y hacia afuera, o hacia arriba y hacia abajo, mientras sostiene la manga decoradora y la boquilla en el ángulo correcto (a 45° en la mayoría de los casos) y mantienen el glaseado fluyendo a una velocidad continua. Luego de formar, deslice del clavo el papel encerado con la flor para dejar secar.

Rosa Wilton

***Nota:** Si va a utilizar sus rosas inmediatamente sobre su pastel, no se necesitarán cuadrados de papel encerado. Para quitar las rosas terminadas, utilice el Elevador de flores Wilton (pág. 134). Deslice la flor desde el elevador hacia el pastel, utilizando una espátula.*

Practique con: boquillas 104, 12
Consistencia del glaseado: real o glaseado de crema de mantequilla firme.
Posición de la manga: 90° (vertical); pétalos, 45° a las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: para la base, apenas por encima del clavo; para los pétalos, con el extremo ancho tocando la base
Clavo para flores: Nº 7 (rosas más grandes) o Nº 9 (rosas más pequeñas)



1. Haga la base de la rosa utilizando la boquilla 12 y el clavo para flores 7. Sostenga la manga en forma vertical, la punta de la boquilla 12 apenas por encima del centro de su clavo para flores cubierto con papel encerado, el cual está sostenido en su otra mano. Utilizando presión firme, construya una base, recordando mantener su boquilla hundida mientras oprime. Comience a levantar su boquilla hacia arriba, levante gradualmente la boquilla y disminuya la presión.
2. Detenga la presión, levante y retire. La base de la rosa debe de ser $1\frac{1}{2}$ vez más alta que la abertura de la boquilla de rosa.



3. Haga el capullo central, utilizando la boquilla 104. Sostenga el clavo que contiene la base en su mano izquierda (derecha) y la manga con la boquilla de rosa 104 en la mano derecha (izquierda). La manga deberá estar a un ángulo de 45° de la superficie plana del clavo y en la posición de las 4:30 (7:30). El extremo ancho de la boquilla deberá tocar el cono de la base de glaseado en el centro o apenas más abajo, y el extremo angosto de la boquilla debe apuntar hacia arriba y en ángulo sobre la parte superior de la base.
4. Ahora, debe hacer tres cosas al mismo tiempo: oprimir la manga, mover la boquilla y girar el clavo. A la vez que oprime la manga, mueva la boquilla hacia arriba desde la base, formando una cinta de glaseado. Lentamente, gire el clavo hacia la izquierda (hacia la derecha para zurdos) para que la cinta de glaseado quede alrededor y se superponga en la parte de arriba del montículo, luego haga lo mismo hacia abajo hasta llegar al punto de partida. Mueva su boquilla solamente hacia arriba y hacia abajo; no haga un lazo alrededor de la base.
5. Ahora ya tiene el capullo central terminado.



6. Haga la fila superior de 3 pétalos. Toque el extremo ancho de la boquilla hacia el punto medio de la base del capullo, con el extremo angosto hacia arriba.
7. Gire el clavo, manteniendo el extremo ancho de la boquilla en la base para que el pétalo se adhiera. Mueva la boquilla hacia arriba y hacia abajo, hacia el punto medio del montículo, formando el primer pétalo.
8. Empiece de nuevo, apenas por detrás de la punta del primer pétalo, y oprima la manga para formar el segundo pétalo. Repita para el tercer pétalo, finalizándolo al sobreponerlo al punto de partida del primer pétalo. Rote el clavo $\frac{1}{3}$ de vuelta para cada pétalo.



9. Haga la fila del medio de 5 pétalos. Toque el extremo ancho de la boquilla apenas por debajo del centro de un pétalo en la fila superior. Tuerza el extremo angosto de la boquilla tan sólo un poco más que como lo hizo para las dos filas superiores de los pétalos. Oprima la manga y gire el clavo, moviendo la boquilla hacia arriba y luego hacia abajo para formar el primer pétalo.
10. Repita para un total de 5 pétalos, rotando el clavo $\frac{1}{5}$ de vuelta para cada pétalo.
11. El extremo del último pétalo deberá superponerse al punto de partida del primero.



12. Haga la fila superior de 7 pétalos. Toque el extremo ancho de la boquilla por debajo del centro de la fila de pétalos del medio, y tuerza nuevamente el extremo angosto de la boquilla un poco más. Oprima la manga y gire el clavo hacia la punta de los dedos, moviendo la boquilla hacia arriba y luego hacia abajo para formar el primer pétalo.
13. Repita para un total de 7 pétalos, rotando el clavo $\frac{1}{7}$ de vuelta para cada pétalo.



14. El extremo del último pétalo deberá superponerse al punto de partida del primero. Deslice el papel encerado y la rosa terminada del clavo.
15. Esta es la rosa Wilton terminada.

Botón de rosa

Termine sus pastelillos o magdalenas con un bonito botón de rosa. Hecho de glaseado de mantequilla, esta flor plana puede hacerse directamente sobre el pastel.



Practique con: boquillas 104, 3
Consistencia del glaseado: crema de mantequilla de consistencia firme para los pétalos, consistencia suave para los sépalos y el cáliz
Posición de la manga: 45° a las 4:30 (7:30) para los pétalos; 45° a las 6:00 para los sépalos y el cáliz

1. Utilizando la boquilla 104, haga el pétalo de base. Mantenga el extremo angosto de la boquilla levantado hacia arriba y levemente hacia la derecha (izquierda para los zurdos). Mientras oprime, mueva la boquilla a lo largo de la superficie hacia afuera, en una línea recta de $\frac{1}{4}$ pulg. de largo. Deténgase, luego continúe oprimiendo a medida que sale el glaseado. Regresando la boquilla a la posición original y a mitad de camino hacia atrás, comience a liberar la presión, mueva la boquilla hacia el punto de partida, detenga la presión y retire la boquilla.
2. Utilizando la boquilla 104, haga un pétalo superpuesto. Toque con el extremo ancho de la boquilla el borde exterior del pétalo terminado. La manga está posicionada como para el pétalo de base, a las 4:30 (7:30); sosténgala en esta posición hasta que el segundo pétalo esté terminado. Mientras sigue oprimiendo, el glaseado se sostendrá del borde del pétalo de base y rodará sobre el mismo naturalmente. Cuando el segundo pétalo se vea terminado, deje de oprimir completamente, toque la boquilla de nuevo hacia abajo hasta la superficie y retire la boquilla.
3. Utilizando la boquilla 3, haga los sépalos y el cáliz. Forme el sépalo central oprimiendo y dejando que el glaseado vaya tomando forma. Levante la manga hacia arriba y retírela de la flor. Deje de oprimir a medida que retira la boquilla para formar la punta del sépalo. Repita, haciendo un sépalo en los lados derecho e izquierdo. Para el cáliz, introduzca la boquilla en la base del sépalo central. Oprima, dejando que el glaseado vaya tomando forma. Lentamente lleve la boquilla hacia usted, disminuyendo la presión mientras va retirándola de la flor. Deje de oprimir, retire la boquilla. Tal vez desee unir el cáliz al tallo utilizando un pincel decorador húmedo.

Flor de chícharo

Una de las flores más rápidas y fáciles de hacer que funcionan maravillosamente como parte de una cascada floral. Intente hacerlas en tonos multicolores.



Practique con: boquillas 104, 3
Consistencia del glaseado: crema de mantequilla firme para los pétalos, suave para el cáliz
Posición de la manga: para el pétalo central y el cáliz, 45° a las 6:00; para el pétalo izquierdo, 45° a las 4:30; para el pétalo derecho 45° a las 7:30
Sostenga la boquilla: el extremo ancho tocando la superficie; el extremo angosto hacia arriba

1. Haga el pétalo central. Oprima la manga y levante apenas la boquilla de la superficie ($\frac{1}{4}$ pulg.) mientras el glaseado se va rizando. Continúe oprimiendo sin cambiar de posición. Deje de oprimir, y regrese la boquilla a la superficie. Deje de oprimir, retire la boquilla.
2. Haga los pétalos laterales. Coloque su manga apenas a la izquierda del pétalo central. Siga el mismo procedimiento que utilizó para el pétalo central — oprima, y mientras los pétalos se van curvando, levante la boquilla disminuyendo la presión y acercando la boquilla de nuevo a la superficie. Deje de presionar y retire. Repita para el pétalo lateral derecho, sosteniendo la boquilla a la derecha del pétalo central.
3. Haga el cáliz con la boquilla 3.

Rosa silvestre

Una hermosa flor para todo el año hecha de un tamaño similar al de la cabeza de un clavo Nº 7. Si prefiere una forma de taza, aumente el ángulo en que sostiene la boquilla. Deje secar sobre los formadores de flores (pág. 134) para mantener la forma curva.



Practique con: boquillas 103, 1
Consistencia del glaseado: glaseado real de consistencia media
Posición de la manga: para los pétalos, 45° a las 3:00 (9:00); 90° para el centro.
Sostenga la boquilla: para los pétalos, el extremo ancho tocando apenas el centro del clavo, y el extremo angosto hacia afuera y levantado $\frac{1}{8}$ pulg. sobre la superficie del clavo; para los centros, apenas por encima de la flor.
Clavo para flores: Nº 7

1. Utilice la boquilla 103 a un ángulo de 45°. Toque el clavo con el extremo ancho de la boquilla, manteniendo el extremo angosto apenas por encima de la superficie del clavo. Comience desde el centro del clavo para flor y oprima para formar el primer pétalo, girando el clavo $\frac{1}{5}$ de vuelta mientras mueve la boquilla hacia el borde del clavo. Deje de oprimir mientras vuelve al centro del clavo, curvando la boquilla apenas hacia arriba para crear una forma de copa. Deje de oprimir mientras que el extremo ancho toca el centro del clavo y levante.
2. Repita el paso cuatro veces más.
3. Haga diminutos estambres con la boquilla 1.

Flores de manzano

Esta flor de primavera es virtualmente igual a la rosa silvestre, pero se hace con una boquilla más pequeña. Haga las flores de manzano del mismo tamaño que un centavo y déjelos secar sobre formadores de flores.



Practique con: boquillas 101, 1
Consistencia del glaseado: glaseado real firme
Posición de la manga: 45° para pétalos, 90° para puntos
Sostenga la boquilla: el extremo ancho tocando la superficie, el extremo angosto hacia afuera
Clavo para flores: Nº 7

1. Utilice la boquilla 101 y sostenga la manga a un ángulo de 45° del clavo para flores con el extremo ancho de la boquilla tocando el centro del clavo y el extremo angosto hacia afuera a $\frac{1}{8}$ pulg. de la superficie del clavo.
2. Oprima la manga y gire el clavo a medida que mueve a boquilla $\frac{1}{8}$ pulg. hacia afuera del centro del clavo y hacia atrás, aligerando la presión a medida que vuelve al punto de partida.
3. Repita el procedimiento para hacer cuatro pétalos más. Añada cinco puntos con la boquilla 1 para el centro.

Rosas de cintas



Practique con: boquilla 104
Consistencia del glaseado: glaseado real firme
Posición de la manga: 90° a las 6:00
Sostenga la boquilla: el extremo ancho tocando el centro del clavo para flores.
Clavo para flores: Nº 7

1. Utilice la boquilla 104 y sostenga la manga a un ángulo de 90° con el extremo ancho de la boquilla tocando el centro del clavo.
2. Gire el clavo hacia la izquierda y, usando presión pareja deje salir una cinta de glaseado, envolviéndola para formar una rosa.

FOLLAJE FLORAL

Hojas

Practique con: boquillas 352, 67, 366.
Consistencia del glaseado: crema de mantequilla diluida con jarabe de maíz.
Posición de la manga: 45° a las 6:00.
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie con la abertura ancha paralela a la superficie.



Hoja basica Boquilla 352	Hoja con nervadura Boquilla 67	Hoja grande Boquilla 366 Use acople grande

Estas tres hojas están todas hechas siguiendo la misma secuencia.

1. Oprima fuerte para construir la base y, al mismo tiempo, levante apenas la boquilla.
2. Disminuya la presión mientras acerca la boquilla hacia usted, para que la hoja termine en punta.
3. Deje de oprimir y levante.

Ramitas de enredadera

Practique con: boquilla 3.
Consistencia del glaseado: diluido.
Posición de la manga: 45° a las 3:00 (9:00).
Sostenga la boquilla: apenas tocando la superficie.



1. Toque la superficie suavemente con la boquilla a medida que comienza a oprimir, luego levante apenas sobre la superficie a medida que hace el tallo.
2. Mueva la boquilla suavemente hacia arriba y hacia abajo para formar "valles y colinas". Para terminar la línea, deje de oprimir y deslice la boquilla por la superficie.
3. Agregue un segundo tallo curvo, comenzando con el tallo central, dejando de oprimir mientras va formando una punta.

Cómo adherir bases o flores a los tallos de alambre



En un cuadrado de papel encerado, usando glaseado real, haga un punto de base con la boquilla 3. Haga un gancho de ¹/₄ pulg. en un extremo de un alambre de florista de 4 pulg. e introduzca el gancho dentro de la base. Con un pincel decorador apenas húmedo, alise y moldee el glaseado alrededor del alambre. Presione el otro extremo del alambre dentro de un trozo de bloque de espuma y deje secar. Retire el papel encerado y adhiera la flor con puntos de glaseado.

Cómo adherir hojas a los tallos de alambre



En un cuadrado de papel encerado, usando glaseado real, haga un punto de base con la boquilla 4. Haga un gancho de ¹/₄ pulg. en un extremo del alambre de florista de 4 pulg. e introduzca el gancho dentro del punto de la base. Utilice la boquilla 352 y haga una hoja directamente sobre el alambre. Presione el otro extremo del alambre dentro de un bloque de espuma y deje secar. Retire el cuadrado de papel encerado cuando se haya secado.

Otras técnicas para decorar

Rastrillado

Practique con: Icing Sculptor™, rastrillo o triángulo decorador (pág. 131).
Consistencia del glaseado: crema de mantequilla de consistencia media a diluida.



Cubra el pastel con una capa un poco más gruesa de glaseado para que los rebordes del rastrillo no toquen el pastel. Rastrille inmediatamente luego de glasear el pastel, mientras el glaseado está blando. La utilización de un plato giratorio ayuda a que el movimiento sea parejo. Utilice el Icing Sculptor™, rastrillo o triángulo decorador para añadir diferentes efectos contorneados a su pastel glaseado. Elija el tipo de efecto que desee ancho o estrecho y luego pase ese filo alrededor del pastel para formar los rebordes. Los rebordes serán profundos o llanos, dependiendo de la cuchilla del Icing Sculptor™ o del lado del rastrillo o triángulo decorador que utilice.

Icing Sculptor™ *(pág. 131)*



Seleccione las cuchillas para esculpir que desee y colóquelas dentro del soporte. Presione el escultor sobre el pastel glaseado a medida que rota el pastel en el plato giratorio. ¡Las 64 cuchillas incluidas pueden crear cientos de efectos diferentes! Mezcle y combine entre los 14 diseños de borde para lograr el aspecto perfecto para su pastel.

Guirnaldas peinadas

Para crear una guirnalda, sostenga el rastrillo de manera tal que 4 dientes del borde estén tocando el pastel donde comienza la guirnalda. Pase el rastrillo formando una curva, y colóquelo de manera tal que 6 dientes estén tocando el pastel en la parte inferior de la guirnalda, y luego vuelva a formar la curva con 4 dientes tocando para terminar la guirnalda. Es importante mantener nivelado al rastrillo a la superficie del pastel, para que los rebordes creados sean uniformes.

Impresión de patrones

¡El truco para hacer diseños uniformes y escritura e impresión parejas es utilizar una prensa de diseños! ¡Simplemente imprima el diseño en todos los tipos de glaseado, incluyendo el fondant! Utilice el diseño para imprimir ramitas de enredadera en los lados del pastel para un hermoso efecto botánico.



Practique con: boquillas 3 y 16.
Consistencia del glaseado: media.
Posición de la manga: 45° a las 3:00.
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie

1. Suavemente presione el diseño sobre su pastel glaseado para imprimirlo.
2. Delinee el diseño impreso con glaseado, utilizando la boquilla de su elección. Cambie la boquilla para cambiar la apariencia de cada diseño.

Cómo teñir coco rallado

Ponga la cantidad deseada de coco en una bolsa plástica, añada unas pocas gotas de colorante y amase hasta que el color se haya combinado en forma pareja. Deje secar sobre papel encerado.

Torrecillas

Vea Princesa por un día, pág. 38.



1. Humedezca con agua el borde inferior del cono. Recorte el cono a 3 ¹/₄ pulg. Coloque una pequeña cantidad de glaseado en el cono e introduzca un palito de chupete para sostener el cono cuando decora. Usando la boquilla 47 (con el lado liso hacia arriba), haga ladrillos verticales; repase el borde inferior de la banda con la boquilla 47.
2. Haga conchas verticales con la boquilla 6 para cubrir el cono, fila por fila, comenzando desde el borde inferior. Achate las conchas con el dedo bañado en maicena.
3. Superponga cada fila, y continúe hasta la punta. Introduzca los palitos en el bloque de espuma y deje a un lado para secar.

Mangos de cestas

Vea ¡Rodeado de cestas! pág. 66.



1. Pegue el diseño a la plancha y cubra con papel encerado. Haga una cuerda con la boquilla 16 sobre el diseño con glaseado real, haciendo 2 mangos en rosa, 2 en amarillo, 2 en azul y 2 en violeta. Haga de más por si alguno se rompe, y déjelos secar de un día para el otro.
2. Usando la espátula retire el mango del papel encerado con cuidado y délo vuelta. Corte 8 palitos de chupete a la mitad; adhiera una mitad a cada extremo del mango con glaseado real, dejando 2 ¹/₂ pulg. hacia afuera para introducir en el pastel.
3. Repase la cuerda en la parte superior con la boquilla 16. Deje secar.

Flores de fantasía para bodas

Vea Sofisticación, pág. 88.



1. Use la boquilla 3 y glaseado real para hacer puntos de ¹/₂ pulg. para los centros de las flores y puntos de ¹/₄ pulg. para los lados de las flores sobre papel encerado. Deje secar.
2. Use la boquilla 3 y glaseado real para hacer la forma de estrella sobre papel encerado. Deje secar.
3. Adhiera los puntos a la estrella con la boquilla 3 y glaseado real. Deje reposar.

Armado del pájaro bebé

Vea Bajo su ala, pág 80.





Glasee 2 mitades de mini pelotitas juntas, base con base; recorte la parte inferior para que el pastel se apoye. Corte un palito de chupete de 3 pulg. e introdúzcalo en un malvavisco; colóquelo en la parte superior del pastel para hacer la cabeza. Con la espátula, glasee el malvavisco hasta que quede con forma redondeada. Refiérase a la pág. 80 para ver las instrucciones sobre cómo terminar el pájaro bebé.

Cigüeñas

Vea Entrega a domicilio, pág 79.





1. Para las cigüeñas de pie, asegure un palito de chupete sobre una superficie cubierta de papel encerado con un punto de glaseado real hecho con la boquilla 3. Usando glaseado real, haga la cabeza con una bola hecha con la boquilla 12 y el cuerpo con la boquilla 2A. Coloque en la cabeza un palito de chupete de 1 pulg. de largo para hacer el pico. Haga alas corridas delineadas con la boquilla 5. Deje secar de un día para el otro.
2. Use la espátula para sacar la cigüeña del papel encerado; dé vuelta y repita el mismo proceso para el otro lado para crear una figura completamente 3-D; deje secar. Haga la cola corrida con la boquilla 3.



3. Use la boquilla 12 para hacer una bolita para el gorro con un borde hecho con la boquilla 3. Agregue puntos para los ojos con la boquilla 2. Introduzca el "pico" de palito de chupete en la manga con la boquilla 8, oprima el glaseado y retire. Cubra las patas con la boquilla 5, agregue los pies delineado con la boquilla 3.

Para la cigüeña en la posición de "despegue" (se muestra en la pág. 79), siga las instrucciones para la cigüeña de pie, pero use la boquilla 5 para hacer las alas corridas por separado sobre papel encerado y deje secar de un día para el otro. Adhiera las alas al cuerpo con glaseado real, mantenga en posición con papel de seda o espuma y deje secar.

DECORACION PASO A PASO DE PASTELES CON FORMAS WILTON

Cuando decore un pastel que esté sólo cubierto de estrellas, aquí tendrá los fáciles pasos que esto implica.



1. Glasee y alise los lados y demás áreas según las instrucciones.



2. Delinee los detalles.



3. Haga los rasgos faciales y detalles pequeños.



4. Cubra las áreas con estrellas, cuerdas, zigzags o cabello.



5. Agregue el mensaje. Adorne los bordes superior e inferior. Adhiera flores o cintas.

Técnicas para fondant/pasta de goma

Brazos de Mickey

Vea ¡Envuelto en la diversión!, pág. 41.



1. Para los brazos, cubra dos espigas de plástico con fondant blanco, dejando descubiertas 4 1/2 pulg. en la parte inferior para introducir en el pastel; deje secar.
2. Amase fondant blanco de 1/16 pulg. de grosor. Usando el modelo y el cuchillo para manualidades, corte las manos. Usando glaseado real, delinee las manos con la boquilla 3. Deje secar sobre una plancha espolvoreada con maicena.



3. Adhiera las manos a los brazos con caramelo derretido; deje secar.

Puntas de bufanda, sombrero y esquíes

Vea Es un as del esquí, pág. 54.



Use la receta de fondant extra firme, pág. 111.

Para los esquíes, pegue con cinta un extremo curvo de un formador de flores de 2 pulg. a una plancha cubierta de papel encerado, para que el formador quede vertical, con la curva hacia la plancha. Estire fondant blanco de 1/8 pulg. de grosor y, usando el diseño, corte 2 esquíes. Curve el extremo hacia arriba dentro del formador de flores y deje secar. Corte tiras de fondant rojo y verde de 1/8 pulg. de ancho y adhiera diagonalmente a los esquíes con un pincel húmedo. Continúe adhiriendo hasta haber cubierto todo el esquí.

Para las cestas de los bastones de los esquíes (no se muestran). Corte círculos de fondant rojo de 1 1/2 pulg. de diámetro. Haga el orificio central con una espiga de madera, deje secar.

Para las puntas de la bufanda, estire fondant verde de 1/8 pulg. de grosor sobre una superficie espolvoreada con maicena y corte dos tiras de 1 1/2 x 3 1/2 pulg. Adhiera las puntas de bufanda a palitos de chupete usando agua; deje visibles 3 pulg. del palito.

Para los flecos de la bufanda, corte tiras de fondant verde de 3/4 pulg. de ancho; use el cortador de pizza para cortar las piezas de fleco de 1/4 pulg. de ancho; adhiera a la bufanda con un pincel húmedo. Dé forma ondulada a las puntas de la bufanda y deje secar sobre bolitas de algodón.

Para el gorro, haga un cono con papel de aluminio, de 4 x 6 pulg. de alto, doble la punta hacia un lado. Estire fondant rojo y envuelva el papel de aluminio, corte para adaptar y una los extremos con un pincel con agua.

Para el pompón, amase una bola de fondant blanco de 1 1/4 pulg. de diámetro; adhiera al sombrero con fondant diluido, deje secar.



Fajas y tocados de fondant

Vea El milagro del pesebre, pág. 56.



Para la faja de José, tiña de marrón una bola de fondant de 2 pulg., estire y corte un rectángulo de 7 x 2 pulg.; haga 3 dobleces y envuelva el cuerpo.



Para el velo de María, tiña de azul una bola de fondant de 2 pulg.; estire y corte un círculo de 6 pulg. Cubra la cabeza y los hombros.



Para los tocados blancos de los pastores, amase bolas de fondant de 1 1/2 pulg. y corte en círculos de 4 1/2 pulg. Coloque sobre la cabeza.

Elfos de fondant

Vea Ayudantes de Papá Noel, pág. 58.



1. Divida 12 oz. de fondant blanco y tiña 9 oz. de cobre claro, muy poco de negro, muy poco de rosa, guarde algo de blanco. También use rojo y verde del paquete de variedad de colores primarios. **Para el pequeño elfo (sosteniendo el sello)**: amase una bola color cobre de 3/4 pulg. para la cabeza, una bola color cobre de 1/2 pulg. para el cuello y una bola color verde de 3/4 pulg. para el cuerpo. Forme un tronco de 1 pulg. de largo para el cuerpo. Amase dos bolas rojas de 1/2 pulg. para los zapatos, con forma de "V". Amase un cono verde de 1/2 pulg. para el gorro. Corte dos palitos de chupete de 1 1/2 pulg. de largo para las piernas. Corte el pincho de madera de 3 pulg. de largo para apoyar el centro.
2. Arme del modo siguiente, pincelando las piezas con agua donde deba adherirlas: haga la cabeza con forma de huevo. Estire un pico en el centro de la cabeza para la nariz. Haga un orificio debajo de la nariz y tire hacia abajo para la boca. Amase una pequeña porción de fondant rosa, déle la forma de una lengua y adhiera. Coloque la cabeza en el pincho. Coloque el cuello y el cuerpo en la parte inferior del pincho. Introduzca los palitos de chupete abajo del cuerpo, de cada lado del pincho para las piernas. Envuelva cada pierna con fondant verde. Introduzca los zapatos sobre la parte inferior de las piernas. Amase 2 troncos verdes de 1 1/2 pulg. de largo, adhiera al cuerpo para hacer los brazos.
3. Amase dos bolas color cobre de 1/4 pulg. para las manos; adhiera a los extremos de los brazos. Haga los dedos con el filo del cuchillo. Dé forma a los brazos para que sostengan el sello. Usando pequeñas piezas de blanco, recorte el traje, haga los ojos y la barba. Agregue pequeñas piezas negras para los ojos. Adhiera el gorro, el borde de piel y el pompón. Introduzca el pincho en el bloque de espuma y deje a un lado para secar.

Para el elfo mediano (tirando de la cinta): arme siguiendo las instrucciones del elfo pequeño, con estos cambios. Use una bola color cobre de 1 1/4 pulg. para la cabeza, una de color cobre de 3/4 pulg. para el cuello, una verde de 1 1/4 pulg. para el cuerpo déle la forma de un tronco de 1 pulg. de largo. Corte los palitos de chupete de 2 pulg. y de 2 1/2 pulg. de largo para las piernas (la pierna más larga se introduce en la parte superior del pastel). Corte el pincho de 4 pulg. de largo. Los zapatos, el gorro, las manos y los rasgos faciales son los mismos que los del elfo pequeño. Los brazos son troncos de 2 pulg. de fondant con un palito de chupete de 1 3/4 pulg. en cada uno. Los brazos son derechos; se unen en las manos para sostener la cinta. Corte tiras de 3 pulg. de largo x 1/8 pulg. de ancho de fondant rojo para la serpentina. Junte los extremos y adhiera las manos del elfo.

Para el elfo grande (sosteniendo el FoodWriter): arme siguiendo las instrucciones del elfo mediano, con estos cambios. Las piernas miden 2 1/4 pulg. de largo. Dé forma a los brazos para que sostengan el marcador.

Graduados de fondant

Vea ¡Las estrellas del mañana!, pág. 77.



1. Estire fondant de 1/8 pulg. de grosor y use el cortador de niña pequeña del juego de 101 cortadores (pág. 142) para cortar 14 graduados en color cobre o marrón claro. Repita, cortando 14 trajes azules; recorte parte de la cabeza para crear la línea circular del cuello, recorte 1/4 pulg. de los brazos para dejar visibles las manos por el traje. Amase veintiocho bolas de fondant negro de 1/4 pulg. y déles forma ovalada para los zapatos. Usando el diseño, corte 14 gorros azules. Deje secar todas las piezas varios días sobre una superficie espolvoreada con maicena. Haga las borlas siguiendo las instrucciones de la pág. 77.
2. Adhiera los gorros y zapatos (no se muestran) al cuerpo con puntos de glaseado. Deje secar.
3. Decore los graduados con glaseado real: haga cuerdas y el cabello ondulado con la boquilla 2. Agregue 2 círculos en la cabeza para la base del gorro hechos con la boquilla 3; adhiera el gorro. Usando la boquilla 1, haga un punto para el botón y cuerdas en la parte superior del gorro; adhiera la borla.

Cochecito, moño y mango

Vea Bendito sea el niño, pág. 74.



1. Mezcle 1 cucharadita de Gum-Tex™ en 12 oz. de fondant. Estire hasta 1/8 pulg. de grosor y corte el cochecito con el diseño. Corte 2 ruedas de fondant usando el Cut-Out™ redondo más grande. Deje secar todas las piezas sobre una superficie espolvoreada con maicena.
2. Con glaseado real, decore el cochecito con volutas y puntos hechos con la boquilla 2; agregue los rayos de las ruedas con la boquilla 2. Deje secar.



3. Cubra los diseños del moño y el mango con papel encerado; delinee con la boquilla 6 y glaseado real. Deje secar. Adhiera las ruedas, el mango y el moño al cochecito con glaseado real. Adhiera 2 palitos de chupete a la parte trasera con glaseado real, recortando según sea necesario; deje secar.

Flores y hojas de pasta de goma

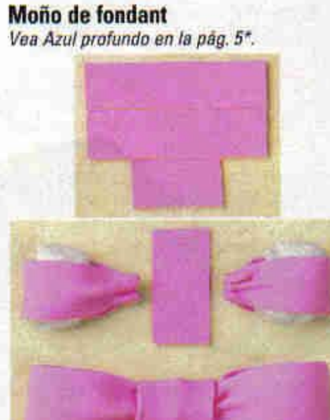
Vea Promesa eterna en la pág. 85.



Divida la receta de la pasta de goma en 4. Tiña 1/4 de una combinación de verde Kelly y verde musgo y corte 40 hojas usando el cortador del juego "ahorre tiempo" de cortadores de flores para hacer arreglos florales de rosas (pág. 124) (haga de más por si alguna se rompe). Coloque las hojas sobre espuma fina e imprima las nervaduras usando la herramienta para nervaduras. Deje secar en varias posiciones sobre papel de aluminio arrugado o envoltorio de burbujas espolvoreado con maicena. Divida la pasta de goma restante a la mitad, tiña la mitad de rosa claro y la mitad de violeta claro. Corte 25 flores de cada color usando el cortador de rosas pequeño del juego "ahorre tiempo" (haga de más por si alguna se rompe). Usando el cuchillo afilado, corte una hendidura de 1/4 pulg. en todas las divisiones de los pétalos. Coloque las flores sobre espuma fina; pliegue en forma de volante los bordes de los pétalos con la herramienta para bolitas. Deje secar las flores en las cavidades espolvoreadas con maicena de la placa para derretir caramelo (pág. 147). Usando un cepillo seco, espolvoree las flores y las hojas con tiza rayada con el colador de té. Haga puntos en los centros con la boquilla 2 en las flores. Deje a un lado.

Moño de fondant

Vea Azul profundo en la pág. 5.*



1. Estire el fondant de 1/8 pulg. de grosor. Corte dos tiras de 2 x 9 pulg. para los lazos. Corte una tira de 1 1/2 x 4 in. para el nudo.
2. Doble cada extremo de las cintas de lazo del moño. Doble las tiras sobre sí mismas para formar un lazo. Pincele levemente los extremos con agua, alinee los extremos. Coloque bolitas de algodón dentro de los lazos para mantener la forma.
3. Dé forma al nudo doblando cada extremo de la tira de fondant y envolviéndola alrededor del centro de los lazos unidos del moño. Para las cintas, corte tiras de 1 1/2 pulg. de ancho, y de 5 y 6 pulg. de largo; corte formas de V en un extremo y pellizque junto con el otro extremo para que se adapten debajo de los lazos. Deje secar; retire las bolitas de algodón.

***NOTA:** El moño sobre el pastel usa fondant blanco.

Técnicas para hacer figuras

El trazar figuras es una manera de realmente darle personalidad a su pastel. Sus figuras pueden ser tan reales o tan caricaturescas como desee. Comience con una base, luego agregue formas familiares como puntos, bolas e hileras que dan personalidad a la figura.

Ahora que domina el control de la presión, hacer figuras le resultará fácil. La consistencia dura del glaseado es el elemento esencial para que tenga éxito al hacer las figuras. Para figuras más suaves y que sean para comer, utilice glaseado de crema de mantequilla de consistencia media. Con glaseado de crema de mantequilla, puede trazar figuras directamente sobre su pastel, poco tiempo antes de la fiesta. Los diseños con glaseado real quedan muy duros, por lo que pueden resultar difíciles de comer pero puede hacerlos con mucho tiempo de anticipación. Hágalos con anticipación en papel encerado, deje secar y coloque las figuras sobre el pastel. Recuerde almacenar las decoraciones de glaseado real previamente hechas en un ambiente fresco, seco y oscuro. Puede que los colores se decoloren por la exposición a la luz fluorescente constante o a la luz solar brillante.

Niños acampando

(vea Parque paradisíaco, pág 15)



Boquillas: 1, 2A, 3, 5, 8, 12
Mangas: mangas decoradoras Featherweight o desechables
Consistencia del glaseado: glaseado real duro
Sostenga la boquilla: apenas por encima de la superficie cuando haga el cuerpo; introdúzcala en el cuerpo cuando haga los brazos y las piernas. Manténgala cerca para que el glaseado se adhiera sin raspar el pastel con la boquilla pero sin aplastar las hileras de glaseado.

1. **Haga el cuerpo:** haga el niño sobre una plancha de espuma cubierta de papel encerado. Use la boquilla 12 en posición vertical y la técnica básica de elaboración con glaseado para hacer la base con los trajes de baño. Oprima fuerte para hacer una base sólida, luego rellene los trajes dibujando hasta la altura deseada. Repita el mismo proceso para el torso.
2. **Haga los brazos, las piernas y la cabeza:** introduzca la boquilla 8 frente al cuerpo y haga las piernas; luego introdúzcala en los hombros y haga los brazos. Haga una bola con la boquilla 12 para la cabeza.
3. **Haga las manos, los pies, los rasgos faciales y el cabello:** haga las manos, los pies y los dedos de las manos y de los pies con la boquilla 3. Haga el cabello y los rasgos faciales con la boquilla 1.

NOTA: haga el cuerpo del niño en la hoguera con la boquilla 2A. Introduzca cordón de regaliz para el palito y haga la salchicha con la boquilla 5.

Corderos

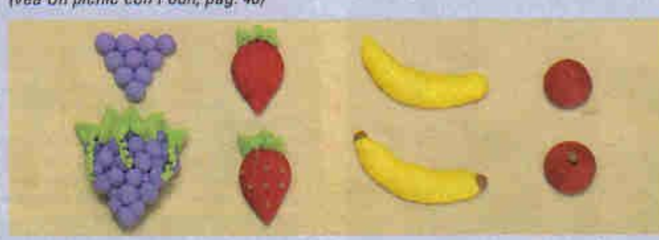
(vea El milagro del pesebre, pág. 56)



1. Sobre papel encerado, usando glaseado real, haga un tronco de 2 pulg. de largo para el cuerpo, con la boquilla 7. Amase una bola de fondant de ½ pulg. para la cabeza; colóquela sobre el cuerpo.
2. Cubra el cuerpo y la cabeza con remolinos de pelaje hechos con la boquilla 3.
3. Agregue puntos y cuerdas para los rasgos faciales y las pezuñas con la boquilla 1. Deje secar.

Uvas, fresas, bananas, cerezas

(vea Un picnic con Pooh, pág. 40)



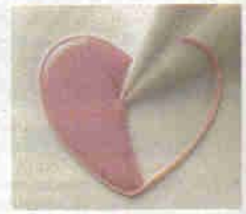
Para las uvas: usando la boquilla 4, haga bolas de glaseado, comenzando con una sola bola en la parte inferior del lote y aumentando la cantidad hasta el final del tallo. Repase el lote del medio. Agregue hojas con la boquilla 352 y hojitas de enredadera curvas con la boquilla 2.
Para las fresas: usando la boquilla 8, haga la forma de una lágrima; agregue hojas con la boquilla 352 y puntos para las semillas con la boquilla 2.
Para las bananas: usando la boquilla 8, haga la forma de luna creciente, y haga el tallo y los detalles inferiores con la boquilla 3.
Para las cerezas: usando la boquilla 8, haga la bolita, y el tallo con la boquilla 2.

Técnicas de flujo de colores

COMO TRABAJAR CON FLUJO DE COLORES







1. Trace el diseño en el papel pergamino, luego una el papel de trazado a un círculo para pasteles o a la parte trasera de un molde para galletas. Cubra con papel encerado; alise y pegue con cinta adhesiva. Usando la boquilla 2 y una manga de papel pergamino con flujo de colores hasta la mitad, oprima, extienda y deje caer el hilo de glaseado siguiendo el trazo del diseño. Deténgase, toque la superficie con la boquilla y retire. Si va a usar el mismo color para rellenar, deje secar el trazo del borde unos minutos hasta que forme "costra". Para evitar que se corran los colores, deje secar los bordes entre 1 y 2 horas antes de rellenar.
2. Diluya con agua la mezcla de flujo de colores. Corte una abertura en la manga de papel pergamino con el tamaño de una boquilla 2. Rellene el diseño con flujo de colores diluido.
3. Deje que las decoraciones se sequen por completo al aire, durante al menos 48 horas. Para retirar, corte y retire el papel encerado de la plancha, luego déla vuelta y retire el papel encerado de la pieza de flujo de colores.

Consejo: para las decoraciones curvas, seque las piezas en formadores de flores. Como el glaseado de crema de mantequilla puede dañar el flujo de colores, coloque la decoración de flujo de colores sobre el pastel inmediatamente antes de servirlo o, primero coloque una pieza de envoltorio de plástico cortado con la forma del área y luego coloque el flujo de colores sobre cubitos de azúcar.

Para retirar fácilmente el flujo de colores endurecido, con una mano, tire del papel encerado apoyado contra el borde de una mesa mientras sostiene la decoración con la otra mano. El papel encerado se despegará naturalmente. O, con el flujo de colores seco, apoyado sobre una plancha para galletas, coloque una plancha de cartón sobre el flujo de colores, levante y dé vuelta para que la parte superior de la decoración se apoye sobre el cartón. Levante el papel encerado.

COBERTURA DE PASTELES Y GALLETAS CON CANDY MELTS®* Y GLASEADO VERTIDO

¡Una forma rápida y fácil de dar una apariencia profesional a la terminación de todo lo que hornee! Para Candy Melts®*, derrita siguiendo las instrucciones del paquete. Para los glaseados, siga las instrucciones de la receta hasta alcanzar una consistencia de vertido. Coloque los pasteles o galletas enfriadas en la rejilla para enfriar sobre la bandeja o molde para galletas. Vierta el caramelo o glaseado en el centro del objeto, esparciendo hacia los bordes con una espátula, de modo que el caramelo o el glaseado se corra hacia abajo y cubra los lados. Deje secar.

Técnica de moldeado de azúcar

Receta de moldeado de azúcar

2 tazas de azúcar granulada
4 cucharaditas de agua

Coloque el azúcar en un recipiente grande para mezclar ingredientes. Mezcle el azúcar, asegurándose de que no tenga grumos. Haga un hueco en el azúcar y agregue agua (si está tiñendo el azúcar, mezcle el color para glaseado dentro del agua en este momento). Frote la mezcla entre sus manos y amase durante 1 minuto o hasta que quede bien combinada y parezca arena mojada. Asegúrese de que la mezcla no tenga grumos.

NOTA: mantenga la mezcla de azúcar cubierta con un paño húmedo mientras no se utiliza.

Molde de azúcar ahuecado

Mezcle un lote doble de la receta para el moldeado de azúcar. Espolvoree una mitad del molde de pelota de deportes (pág.184) con maicena para evitar que se pegue. Coloque la mezcla de azúcar dentro del molde, presionando firmemente con la base de la mano. Raspe con una espátula de metal en un ángulo de 45° en la superficie del molde para quitar el exceso de azúcar. Desmolde inmediatamente, colocando un círculo de cartón sobre el molde y dándolo vuelta. Para aflojar, golpee la parte superior del molde con una espátula y levante el molde con cuidado. Deje secar de 3 a 4 horas. Cuando esté seco, dé vuelta el molde de azúcar y con cuidado sosténgalo en la palma de la mano. No presione ni mueva el azúcar moldeada mientras la sostiene, ya que puede quebrarse. Use una cuchara para marcar una concha de ¼ pulg. de grosor en el borde interior.

Con cuidado remueva el azúcar blanda para hacer la marca. Alise el interior y el borde con los dedos. Coloque el azúcar moldeada con la parte redonda hacia abajo en un círculo de cartón para que termine de secarse durante 24 horas, o colóquela en una plancha para galletas en el horno a 200° F por 20 minutos. Deje enfriar a temperatura ambiente antes de tocarla.





Técnicas de elaboración de caramelos

COMO USAR CANDY MELTS®*

Las obleas de revestimiento de confitería que se derriten rápidamente son la clave para elaborar caramelo con facilidad. Su suave textura y excelente sabor hacen de los Candy Melts la opción más práctica para moldear. Vea todos los magníficos colores en la pág. 146.

Para teñir

Agregue colores para caramelo (pág. 147) a los Candy Melts®* derretidos en pequeñas cantidades por vez. Mezcle bien antes de agregar más color. Los colores tienden a oscurecerse cuando se mezclan. Los caramelos de color pastel son más sabrosos, así que tenga esto en mente. Para algunos colores personalizados populares, vea la tabla a continuación.

Para dar sabor

El sabor cremoso e intenso de los Candy Melts®* puede acentuarse agregando 1/4 cucharadita de sabores para caramelo a base de aceite (pág. 147) a 14 oz. (un paquete) de Candy Melts®* derretidos. Nunca utilice sabores con base de alcohol ya que provocarán el endurecimiento del baño.

Caramelo multicolor

Método para pintar

Es fácil moldear en diferentes áreas de color—sólo use un pincel decorador para "pintar" el molde con Candy Melts®* derretidos. Refrigere unos segundos hasta que el baño se endurezca y luego rellene el molde hasta el borde con caramelo derretido. Recuerde siempre rellenar una sección del molde a la vez y dejar endurecer antes de agregar más colores. Busque otras maneras de teñir y dar sabor a sus caramelos en nuestra *Guía para la elaboración de caramelos para principiantes* (pág. 222).

Método de capas

Vierta caramelo derretido dentro del molde hasta la altura deseada. Refrigere hasta que esté parcialmente firme. Vierta el color contrastante derretido hasta la altura deseada. Refrigere hasta que esté parcialmente firme. Repita hasta que quede el número deseado de capas; refrigere hasta que esté firme y desmolde.

Método de marmolado

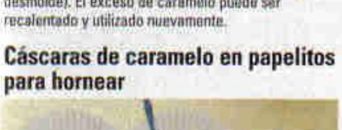


1. Derrita por separado dos colores distintos de Candy Melts®*.
2. Revuelva todos los colores juntos, usando un palito de chupete para trazar líneas en la mezcla. No los mezcle en exceso.
3. Pase rápidamente la cuchara o vierta en moldes, mientras la mezcla todavía esté blanda. Déle golpecitos. Refrigere hasta que esté firme; desmolde.

Cáscaras de caramelo

Rellene el molde hasta arriba con caramelo derretido. Golpee suavemente contra la encimera para quitar las burbujas de aire. Deje enfriar en el refrigerador de 10 a 15 minutos o hasta que se haya formado una cáscara de 1/8 pulg. Saque el exceso de caramelo, alise los bordes superiores con una espátula y enfríe de 15 a 20 minutos más. Con cuidado desmolde las cáscaras (si tiene dificultad para sacar las cáscaras, coloque en el congelador de 2 a 3 minutos y luego desmolde). El exceso de caramelo puede ser recalentado y utilizado nuevamente.

Cáscaras de caramelo en papelitos para hornear



1. Añada de 1 a 2 cucharadas de caramelo derretido en el fondo de un molde estándar para muffin.
2. Pincele el caramelo levemente, por los costados, de la mitad hacia arriba, para formar un borde parejo.
3. Lleve al refrigerador de 5 a 8 minutos. Repita el proceso si lo desea, para una cáscara más gruesa. Lleve al refrigerador hasta que esté firme. Desprenda cuidadosamente el papelito de la cáscara de caramelo.

Paraguas

Vea La diversión está asegurada, pág. 26.

1. Haga cáscaras de caramelo usando la mitad del molde de pelota de deportes y Candy Melts®* en amarillo (vea las técnicas de cáscaras de caramelo en esta página).





2. Saque del molde y deslice rápidamente las mitades de las bolas por encima de una bandeja calentadora o por una plancha para galletas caliente, para emparejar los bordes.

Placas de caramelo de molde

Simplemente vierta caramelo derretido en el centro del área a moldear. Llene de 1/4 a 1/2 pulg. de grosor. Golpee suavemente el molde para romper las burbujas y esparza el caramelo de modo parejo. Lleve al refrigerador hasta que esté firme, desmolde y ponga en la mano o en una toalla suave. ¿Quiere agregar más color? Use una manga decoradora desechable para hacer un color por vez en el molde. Lleve al refrigerador hasta que esté firme, luego repita para cada color adicional.

Para sacar las placas de caramelo del molde

Corte la plancha para pasteles para que coincida con el interior del molde. Ponga la mano en la plancha, invierta el molde y saque la placa de caramelo a la plancha.

Placa de caramelo de Mickey

Vea ¡Envuelto en la diversión!, pág. 41.



1. Tiña Candy Melts®* blanco derretido con un poco de color para caramelo anaranjado para lograr el tono de piel que se usa. Primero rellene la parte de la cara del molde, teniendo cuidado de no llenar por encima del área redonda encima de la cabeza; luego rellene las orejas de 1 1/4 pulg. de grosor.
2. Para desmoldar, corte cartón para que se adapte al interior del molde. Deje que la placa se enfríe a temperatura ambiente. Coloque el cartón en el molde y dé vuelta para desmoldar. Con caramelo derretido, adhiera los palitos de chupete diagonalmente para sostener cada oreja, adhiera una espiga de plástico verticalmente para centrar la parte trasera dejando 6 pulg. expuestas más allá del cuello para introducirla en el pastel más tarde. Deje reposar.
3. Coloque el lado derecho de la placa hacia arriba. Con glaseado real y la boquilla 3, delinee y haga los ojos, la nariz, la boca y la lengua (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra las orejas y la cabeza con estrellas hechas con la boquilla 16.

*Revestimiento de confitería de marca

Graduado de placa de caramelo

Vea Demostrando su potencial, pág 76.



1. Derrita Candy Melts®* en blanco, marrón, rojo y amarillo. (Para el color piel, agregue rojo y amarillo derretido al blanco). Haga una placa de caramelo en un molde de graduados, moldeando las áreas en el siguiente orden: cabello marrón, borla amarilla, diploma blanco, cara y manos color piel, gorro y traje rojos. **NOTA:** marque la placa hasta debajo del diploma; no hay necesidad de moldear todo el cuerpo ya que lo cubrirá con la puerta del casillero. Guarde en el refrigerador para que todas las áreas queden firmes antes de comenzar la siguiente.
2. Desmolde, luego haga los ojos blancos, las pupilas y el mensaje marrones, usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Deje reposar.

Cómo modelar una rosa de pasta de caramelo



Empiece por la base y moldee un cono de 1 1/2 pulg. de alto a partir de una bola de pasta de caramelo de 3/4 pulg. de diámetro. Luego, aplaste una bola de pasta de caramelo de 3/8 pulg. en forma de pétalo circular que sea de aproximadamente 1/8 pulg. de espesor de un lado y del diámetro de una moneda de 10 centavos. Haga varios pétalos de este tamaño. Envuelva el primer pétalo alrededor de la punta del cono para formar un capullo. Ahora adhiera 3 pétalos más alrededor de la base del capullo. Suavemente pellizque los bordes de los pétalos. Haga 5 pétalos más utilizando bolas de pasta de caramelo un poco más grandes. Aplaste y luego afine los bordes con los dedos y déles forma. Adhiera los pétalos debajo de la primera capa de pétalos. Continúe agregando pétalos, colocándolos entre medio y un poco más abajo de la fila anterior. Para una flor con más volumen, continúe agregando pétalos de esta manera.

Pimpollos de pasta de caramelo

Vea Tesoro del corazón, pág. 85.



Prepare una receta de pasta de caramelo, deje enfriar, luego mezcle con 12 oz. de fondant. Tiña de color durazno una bola de 1 pulg. de mezcla. Corte 25 pimpollos blancos y 25 color durazno usando el cortador con forma de nomeolvides del juego Colección Floral (guarde la mezcla restante). Coloque los pimpollos en una plancha de espuma espesa y centros de taza usando el extremo pequeño de la herramienta para bolitas. Haga puntos para los centros con la boquilla 2; deje secar en el formador de flores pequeño espolvoreado con maicena.

Cesta de pasta de caramelo

Vea Un oso en el aire, pág. 65.



1. Corte palitos de chupete de 12 pulg. para que queden de 3 pulg. de largo. Sumerja los palitos en 1/2 paquete de Candy Melts®* derretidos, dé golpes suaves para quitar el exceso y deje secar 30 minutos sobre papel encerado. Vuelva a derretir el caramelo restante y vierta 1/4 pulg. de profundidad en el molde; coloque 12 palitos en forma pareja alrededor del borde. Deje en el refrigerador de un día para el otro para que se endurezcan.
2. Amase cuerdas de pasta de caramelo, 24 x 1/4 pulg. de diámetro. Teja las cuerdas alrededor de los palitos, doblando los extremos y recortando el exceso de cada fila y agregando nuevas hasta alcanzar la parte superior de la cesta.



3. Para el borde superior, enrosque 2 cuerdas y colóquelas sobre los palitos.

TABLA DE MEZCLAS PERSONALIZADAS DE COLORES DE CARAMELO

Usted puede moldear caramelo en prácticamente cualquier color con los Candy Melts® y nuestros juegos de colores primarios y de jardín de caramelo. A continuación presentamos algunos colores populares y cómo lograrlos.*

COMIENCE CON...		LUEGO AGREGUE...		PARA OBTENER...
BLANCO (Candy Melts®*)	+	NEGRO (Color para caramelo)	=	TONOS DE GRIS
AZUL (Candy Melts®*)	+	NEGRO (Color para caramelo)	=	AZUL MARINO
BLANCO (Candy Melts®*)	+	ROSADO (Candy Melts®* o color)	=	TONOS COLOR PIEL
BLANCO (Candy Melts®*)	+	CACAO CLARO (Candy Melts®*)	=	TONOS ÉTNICOS COLOR PIEL
AMARILLO (Candy Melts®*)	+	AZUL (Candy Melts®* o Color)	=	VERDE HOJA
BLANCO (Candy Melts®*)	+	½ ROJO ½ AZUL (Colores para caramelo)	=	NEGRO

¡Aprenda de los líderes en decoración de pasteles!



INSCRÍBASE AHORA PARA ESTOS POPULARES CURSOS



El Curso principal

Perfecto para principiantes o profesionales, aquéllos que emprendan un comercio, que deseen prepararse para un empleo de medio tiempo o que simplemente busquen un pasatiempo creativo y divertido.

La Escuela Wilton es el único lugar donde se puede experimentar el curso de decoración de pasteles más completo del mundo. En esta fascinante clase de 2 semanas, los alumnos aprenderán las destrezas necesarias para convertirse en decoradores de pasteles profesionales. Aprenda 20 bordes y 15 flores, incluyendo la rosa Wilton. Decore con flujo de colores, Piping Gel y obtenga consejos sobre cómo trabajar con Rolled Fondant. Decore una muestra de pastel de cumpleaños floral de 12 pulg. con todo lo aprendido; diseñe, arme y decore un pastel de bodas de 3 pisos. ¡Se incluyen prácticamente todos los materiales!

CLASES COMPLEMENTARIAS

Disponibles durante el curso principal.



Creación de productos de confitería

Domine el arte de crear y decorar caramelos para ampliar su negocio o crear obsequios increíbles usando Candy Melts®* (sin necesidad de colorear). Aprenda a elaborar rosas, hojas, ganache, cajas, cestas y más.



Introducción a la pasta de goma

Aprenda a hacer impresionantes flores y arreglos florales de pasta de goma para realzar sus pasteles. Incluye rosas, nomeolvides, hojas, jazmines de Madagascar y orquídeas. ¡Se incluyen todos los materiales!



Introducción al azúcar moldeado

Comience con las recetas y el equipo básicos para familiarizarse con el arte del azúcar y continúe con las técnicas de girar, tirar, moldear y trabajar con manga. Los alumnos crean flores y hojas, una jaula de azúcar trabajada en giros, cintas, moños y más.



Introducción al Rolled Fondant

Aprenda formas creativas de trabajar con fondant, incluyendo flores, cintas, moños cortados y moldeados a mano y efectos especiales de glaseado en fondant como bordados con esponja y pincel.

¡Explore otras fantásticas clases!

Mazapán, pasteles para servicios de comida, Lambeth, azúcar moldeado avanzado, arte en chocolate I, arte en chocolate II, pasta de goma y fondant avanzados, arte en fondant.

Talleres de 1 día:

¡Diversión con fondant, pan de jengibre, arreglos florales/fotografía de sus pasteles, dibujo de letras y más!

Para conocer los horarios de las clases, detalles e inscripción, visite

www.school.wilton.com

O llame al (630)-810-2211.

Celebrating 77 Years

The Wilton® School

of Cake Decorating & Confectionery Art

DARIEN, ILLINOIS

Durante más de 75 años, la Escuela Wilton ha sido el hogar de las principales autoridades en decoración de pasteles. Actualmente, el plan de estudios de la Escuela Wilton es más amplio que nunca, presentando especialistas en decoración de nivel mundial que brindan a sus alumnos una guía individual en sus campos de especialización. Junto con el personal de Wilton, aclamado mundialmente, se encuentran famosos instructores como Colette Peters, Laurie Bradach, Maisie Parrish y Pam Vieau que hacen que el aprendizaje en la Escuela Wilton sea una experiencia inolvidable.

Certificado de Aprobación para operar emitido por la Junta de Educación Estatal de Illinois, 100 N. First Street, Springfield, IL 62777.

*Revestimiento de confitería de marca

TIENDAS DE PRODUCTOS 2005

ENCUÉNTRELOS RÁPIDAMENTE. . . ¡PIDA NUESTROS PRODUCTOS CON COMODIDAD!

¡Bienvenidos a la más completa selección de productos para la decoración de pasteles del mundo entero! Aquí encontrará todas las excelentes herramientas, ingredientes, adornos y muchas cosas más de Wilton para crear todos los diseños presentados en este Anuario.

¡Anímese y eche un vistazo! Nuestras tiendas están organizadas en forma práctica para ayudarle a encontrar rápidamente lo que necesite. No importa si usted quiere decorar un lote de galletas para fiestas tradicionales o si desea crear un pastel de bodas de 3 pisos, le será fácil conseguir todo lo que anotó en su lista.

Cuando esté listo para comprar, ¡se lo hacemos bien fácil! Puede pagar su pedido de 4 fáciles maneras, la que le resulte más práctica:

LLAME GRATIS
800-794-5866
8:00 am - 4:30 pm, lunes a viernes CST
(SÓLO PARA CLIENTES AL POR MENOR)

FAX DE LLAMADA GRATUITA
888-824-9520
24 HS. AL DÍA, 7 DÍAS A LA SEMANA

PEDIDOS POR INTERNET
www.wilton.com
24 HS. AL DÍA, 7 DÍAS A LA SEMANA

ENVÍE SU PEDIDO POR CORREO
Caller Service No. 1604
2240 West 75th Street
Woodridge, IL 60517-0750

Se Habla Español!
Para más información, marque 800-436-5778

Decoración de pasteles

Cree los mejores pasteles con los elementos esenciales con los que cuentan los decoradores. Herramientas que permiten ahorrar tiempo. Boquillas precisas. Glaseados de calidad. ¡Además, los nuevos productos más emocionantes para decorar con fondant!

fondant fun!™

¡Wilton presenta el fácil sistema para decorar con fondant! Rolled Fondant listo para usar colorido. Cut-Outs™ y Cake Stamps™ para crear formas divertidas. Brush-On Color™ y Icing Writer™ para agregar vívidos diseños. ¡Herramientas fáciles de usar que lo ayudan a amasar, cortar y dar color para lograr nuevas decoraciones emocionantes!



1. Estire.



2. Aplique la capa sobre el pastel.



3. Recorte y decore.

ROLLED FONDANT LISTO PARA USAR

¡Nunca fue tan práctico y divertido decorar con fondant! Con el Rolled Fondant listo para usar de Wilton, el color ya está mezclado para no tener que amasar, sin ensuciar y sin conjeturas. El paquete de 24 oz. (1 ½ libras), disponible en blanco y colores pastel, cubre un pastel de 2 capas de 8 pulg. además de las decoraciones; el paquete de 80 oz. (5 libras), disponible en blanco solamente, cubre un pastel redondo apilado de 2 capas con pasteles de 6 pulg., 8 pulg. y 10 pulg. además de la decoración. Con certificación Kosher.



Blanco
Paq. de 24 oz. (1 ½ lb.)
710-P-2076



Blanco
Paq. de 80 oz. (5 lb.)
710-P-2180



Rosado pastel
Paq. de 24 oz. (1 ½ lb.) 710-P-2181



Azul pastel
Paq. de 24 oz. (1 ½ lb.) 710-P-2182



Amarillo pastel
Paq. de 24 oz. (1 ½ lb.) 710-P-2183



Verde pastel
Paq. de 24 oz. (1 ½ lb.) 710-P-2184

MULTIPACKS DE FONDANT

Las prácticas variedades de cuatro bolsas de colores primarios, neón, pastel y naturales son perfectas para hacer decoraciones multicolores. El color ya está mezclado... sin amasar, sin ensuciar, sin conjeturas. Ideal para flores, bordes y formas divertidas. El paquete de 17,6 oz. contiene cuatro paquetes de 4,4 oz. Con certificación Kosher.



Colores primarios
verde, rojo, amarillo, azul
710-P-445



Colores neón
púrpura, anaranjado, amarillo, rosado
710-P-446



Colores pastel
azul, amarillo, rosado, verde
710-P-447



Colores naturales
marrón claro, marrón oscuro, rosado, negro
710-P-448

CAKE STAMPS™

Imprima coloridos diseños en sus pasteles, magdalenas o galletas cubiertas de fondant—¡es fácil y divertido!

Las formas varían de 1 a 1 ½ pulg.

- ¡Cuatro emocionantes juegos de sellos, cada uno con seis vivos diseños!
- Seguros para los alimentos, con mangos útiles para una impresión pareja.
- ¡Use con Brush-On Color y bandejas de colores para crear brillantes formas!

¡Imprimir es fácil!

¡NUEVO!



1. Llene la bandeja de colores con Brush-On Color. Bañe el sello con el color.

2. Imprima el sello en papel pergamino o toallas de papel para que luzca perfecto.

3. Imprima el divertido diseño en su pastel cubierto de fondant. Enjuague el sello con agua tibia y dé golpecitos para secar cuando vaya a cambiar de color.





Geométricos
estrella, cuadrado, cuadrados que se tocan, triángulo, círculo, corazón
417-P-181 Juego de 6

Naturales
tulipán, abeja, flor de 5 pétalos, flor de 6 pétalos, mariposa, hoja
417-P-182 Juego de 6

Románticos
copa de champaña, espiral, paloma a la izquierda, paloma a la derecha, moño, campana
417-P-183 Juego de 6

Bebé
sonajero, oso, pato, cochecito, marco, zapato
417-P-184 Juego de 6

CUT-OUTS ™

Con los Cut-Outs es fácil hacer divertidas formas 3-D para sus pasteles y magdalenas de fondant. Sólo estire el fondant, presione con el cut-out y levante. Saque las formas con una espátula pequeña.

Las formas de acero inoxidable varían de ⅝ pulg. a 2 ½ pulg.

- ¡Un rápido y divertido modo de alegrar cualquier pastel de fondant!
- Gran variedad de formas para cualquier ocasión.
- Perfectos para resaltar con Brush-On Color™ o Icing Writer™.

¡Vea lo que puede hacer!

¡NUEVO!



1. ¡Decoraciones con capas! Apile piezas de fondant hechas con cut-outs de distintos tamaños y colores.

2. ¡Rellenos de fondant! Use un cut-out más pequeño para sacar el centro de su decoración de fondant. ¡Rellene con un color distinto!

3. ¡Añadidos al pastel! Recorte formas de su pastel cubierto de fondant, luego reemplace las piezas con sus colores favoritos.





Cuadrado
417-P-431 Juego de 3



Redondo
417-P-432 Juego de 3



Estrella
417-P-433 Juego de 3



Corazón
417-P-434 Juego de 3



Flor
417-P-435 Juego de 3



Flor divertida
417-P-436 Juego de 3



Hoja
417-P-437 Juego de 3



Personas
417-P-441 Juego de 6



Alfabeto/números
417-P-442 Juego de 37

fondant fun!™

BRUSH-ON COLOR™ ¡NUEVO!



¡Pintura decoradora comestible lista para usar que da una viva terminación a las formas de fondant! Tan sólo vierta en la bandeja de colores (pág. 125), luego pase el pincel o sello sobre su pastel cubierto con fondant. En segundos, puede agregar radiantes diseños en un arco iris de colores brillantes. Envases de 3 oz. Con certificación Kosher.

Azul 610-P-922

Rojo 610-P-920	Amarillo 610-P-921	Anaranjado 610-P-923
Verde 610-P-924	Rosado 610-P-925	Violeta 610-P-926

ICING WRITER™ ¡NUEVO!



¡Obtenga coloridos adornos—flores, remolinos, mensajes y más—con este nuevo glaseado listo para usar! Es fácil de controlar para una decoración precisa: tan sólo oprima el envase y el glaseado saldrá fácilmente de la boquilla redonda incorporada. Trace formas impresas hechas con los Cut-Outs o dibuje increíbles diseños a mano. Se seca dando una terminación suave y satinada. Envase de 3 oz. Con certificación Kosher.

Azul 710-P-2227

Rojo 710-P-2225	Amarillo 710-P-2226	Blanco 710-P-2228
Verde 710-P-2229	Rosado 710-P-2230	Violeta 710-P-2231

MARCADORES DE COLORES COMESTIBLES FOODWRITER™

Úselos como los marcadores de tinta, para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡Los niños los adoran! Sirven para decorar en fondant, flujo de colores, glaseado real e incluso directamente en las galletas. Haga brillar los alimentos cotidianos como pastelitos para tostadora, queso, rebanadas de fruta, pan, y demás. Cada juego incluye cinco marcadores FoodWriter de 0,35 oz. Con certificación Kosher.

Colores primarios

Amarillo · Verde · Rojo · Azul · Negro



Punta fina 609-P-100 Juego de 5

Punta gruesa ¡NUEVO! 609-P-115 Juego de 5

Colores neón

Púrpura · Anaranjado · Rosado · Verde claro · Negro

Punta fina ¡NUEVO! 609-P-116 Juego de 5



JUEGOS DE DECORACIONES DE FONDANT Y PASTA DE GOMA

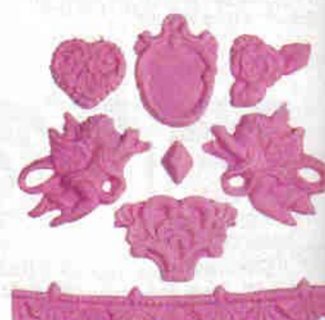


Juego para hacer flores Colección Floral

Haga flores increíblemente reales de pasta de goma. El libro a todo color incluye varias ideas para hacer arreglos florales e instrucciones paso a paso. El kit incluye 24 cortadores de plástico, 1 molde de hoja, 3 herramientas de madera para modelar, una cubierta protectora, libro de instrucciones de 40 páginas y dos cuadrados de espuma para modelar.

1907-P-117 Juego de 32
Sólo el libro 907-P-117





Juego de moldes para fondant "Adorno Románticos"

Tan sólo presione el fondant en los cortadores para lograr bonitos diseños y coloque en sus pasteles. ¡Ideal para bodas, caramelo moldeado y más! El juego incluye moldes para querubines, flores y bordes hermosos (8 diseños), herramienta con puntas de cuchillo y de bola para recortar y sacar, y libro de instrucciones.

1907-P-1006 Juego de 3





Juego "ahorre tiempo" de cortadores de flores para hacer arreglos florales de rosas

Permite crear hermosas rosas y nomeolvides de fondant y de pasta de goma utilizando los cortadores y el libro de este juego. Los cortadores incluyen una rosa pequeña y una grande, una hoja de rosa, un cáliz y un nomeolvides. **1907-P-1003 Juego de 6**





Juego cortador/eyector de guirnaldas de flores

Corta y aplica rápida y fácilmente flores de fondant o de pasta de goma sobre los pasteles. Incluye el eyector, 5 cortadores e instrucciones.

1907-P-1001 Juego de 7

HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS PARA FONDANT

Rodillo

¡NUEVO!

Estire el fondant de modo parejo para cortar y dar forma fácilmente con este rodillo antiadherente. Es fácil de manejar, con el tamaño adecuado para preparar pequeñas cantidades de fondant para poner en su pastel. Perfecto para usar con Multipacks de fondant y Cut-Outs™.
9 x 1 pulg. de diámetro.
1907-P-1205

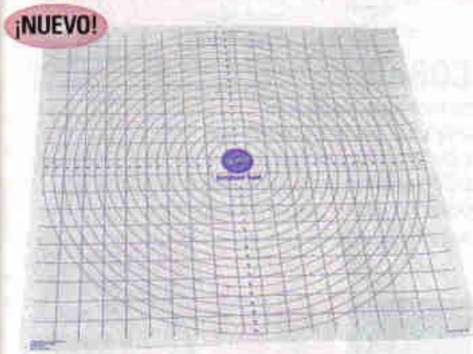


¡Estire y corte divertidas formas!



1. Espolvoree el rodillo y la alfombrilla para amasar y cortar con azúcar glasé.
2. Coloque el fondant en la alfombrilla. Estire hasta ⅛ a ¼ pulg. de grosor.
3. Corte las piezas con el cortador/artículo para grabados o Cut-Outs™ (pág. 123).

¡NUEVO!



Alfombrilla para amasar y cortar

Para medir, amasar y cortar de modo preciso el fondant o la masa. Círculos marcados para tener el tamaño exacto. La cuadrícula cuadrada lo ayuda a cortar tiras precisas. Superficie antiadherente para sacar fácilmente.
409-P-412

Rodillo "fácil y rápido"

Facilita la preparación de pequeños trozos de fondant y de pasta de goma para cortar flores y diseños. El rodillo de madera se ajusta cómodamente a la palma de la mano.
1907-P-1202



Bandeja de colores

¡NUEVO!

¡Vuélvase un verdadero artista del fondant con esta práctica bandeja! Vierta Brush-On Color (como a la izquierda) y use Cake Stamps (pág. 123) o el juego de pinceles que aparece abajo para agregar vivos diseños a los pasteles de fondant.
1907-P-1208



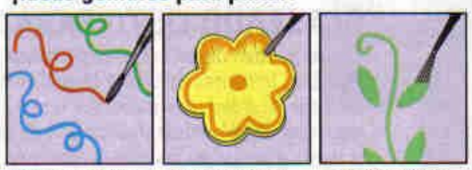


Juego de pinceles

¡NUEVO!

¡Agregue un toque especial de color a su pastel cubierto de fondant! Es fácil y divertido con estos pinceles de cerdas finas y Brush-On Color o Icing Writer. Tres diseños de punta—redonda, cuadrada y biselada—lo ayudan a lograr distintos efectos de pintura.
1907-P-1207 Juego de 3

¡Ideas geniales para pintar!



1. Use el pincel de punta redonda para obtener vívidos puntos y cintas.
2. Use el pincel de punta cuadrada para bordados y encajes. Dibuje el diseño con Icing Writer, luego lleve el diseño delineado hacia el centro con el pincel.
3. Use el pincel de punta biselada para pintar hermosos diseños a mano.

Juego de herramientas de repostería

Invalorables herramientas para formar, imprimir y hacer esténciles—permiten crear flores de confitería que lucen reales. Ideales para moldear frutas de pasta de almendras y para dibujar diseños en pasteles con fondant. Incluye herramientas de plástico con forma de hueso de perro, paraguas, concha, bola y nervaduras.
1907-P-1000
Juego de 5



Alisador de fondant Easy-Glide

Herramienta imprescindible para moldear y alisar el Rolled Fondant de su pastel. ¡Funciona fantásticamente bien en la parte superior, bordes y lados! Da forma al fondant en los lados del pastel para que no aparezcan áreas abullonadas. Recorte el exceso con un cuchillo afilado. 6¼ pulg. de largo x 3¼ pulg. de ancho.
1907-P-1200



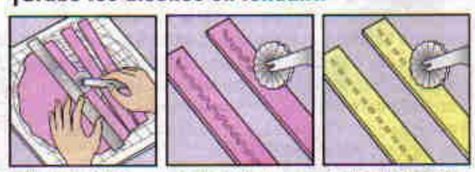


¡NUEVO!

Cortador/artículo para grabados

Tres ruedas desmontables—recta, ondulada y con pliegues—para cortar y para grabar diseños en el fondant. El diseño liviano, para estirar fácilmente corta en el ángulo perfecto. El cómodo mango también almacena las ruedas.
1907-P-1206

¡Grabe los diseños en fondant!



1. Para cortar tiras, coloque la rueda de corte recta del cortador/artículo para grabados—tan solo cierre el eje en la ranura del mango. Estire fondant en la alfombrilla para amasar y cortar usando las marcas de la cuadrícula para determinar el ancho. Pase la rueda junto a una regla para cortar tiras perfectas.
2. Para grabar, coloque uno de los dos diseños de las ruedas—ondulado o con pliegues. Pase la rueda por la tira en cualquier dirección.
3. ¡Las ruedas crean puntos u ondas que lucen muy bien y le dan a su pastel de fondant una textura increíble! Saque las tiras de la alfombrilla con una espátula en ángulo.

INGREDIENTES DEL FONDANT Y LA PASTA DE GOMA

Glicerina

Añada al fondant, pasta de goma y glaseado que haya endurecido para restaurar su consistencia. 2 oz. Con certificación Kosher.
708-P-14



Glucosa

Ingrediente esencial para hacer fondant y pasta de goma de la nada. Use con Gum-Tex™ de Wilton.
12 oz.
707-P-107



Gum-TexTM

Hace que el fondant y la pasta de goma sean maleables, elásticos y fáciles de moldear. La lata flip-top tiene una tapa de plástico reajustable. 6 oz.
707-P-117



Mezcla de pasta de goma

Sólo agregue agua y amase. Mezcla maleable, flexible, con textura de masa, se puede moldear para lograr bellas flores y figuras. 1 libra.
707-P-124



Glaseados

Todos los glaseados Wilton están formulados tanto para decorar como para que tengan buen sabor. Eso es porque Wilton insiste en ofrecerle el glaseado con la consistencia perfecta para decorar. Nuestros ingredientes de calidad significan mejores resultados para usted.

Glaseados de decoración listos para usar



Wilton hace el único glaseado listo para usar que tiene la consistencia perfecta para decorar. Y también un delicioso sabor. Con uno alcanza para cubrir dos capas de 8 ó 9 pulg. o un pastel de 9 x 13 pulg. 16 oz.
Blanco 710-P-118
Chocolate 710-P-119

Mezcla de glaseado de crema de mantequilla cremoso blanco



Nuestra práctica mezcla tiene el delicioso sabor y la textura cremosa del glaseado de crema mantequilla casero; suficiente para glasear un pastel de una capa de 8 pulg. Puede usar el glaseado de crema de mantequilla cremoso blanco de Wilton como usaría su receta de glaseado de crema de mantequilla favorito. Rinde de 1 ½ a 2 tazas. Con certificación Kosher.
710-P-112

Mezcla de glaseado batido de vainilla



Nuestro glaseado batido liviano tiene la textura ideal para decorar con una mezcla deliciosa y fácil de hacer. Sólo añada agua helada y obtenga un batido suave como el terciopelo para glasear o decorar. Sabor suave y delicado. Rinde 4 tazas. Con certificación Kosher para lácteos.
710-P-1241

Merengue en polvo



El ingrediente principal para el glaseado real. Estabiliza la crema de mantequilla, le da volumen al glaseado hervido y al merengue. Sustituye la clara de huevo en muchas recetas. La tapa reajustable se abre completamente para medir con facilidad. La lata de 4 oz. rinde para 5 recetas de glaseado real y la lata de 8 oz. rinde para 10 recetas. Con certificación Kosher.
Lata de 4 oz. 702-P-6007
Lata de 8 oz. 702-P-6015

Mezcla de flujo de colores



Cree diseños de flujo en dimensiones para su pastel. Tan sólo agregue agua y azúcar glasé. 4 oz. la lata rinde diez lotes de 1 ½ taza. Con certificación Kosher.
701-P-47

Piping Gel



Haga mensajes y diseños o cubra los pasteles antes de glasear. Úselo transparente o tiña con color para glaseado. 10 oz. Con certificación Kosher.
704-P-105

MEZCLA DE HELADO DE VAINILLA

¡NUEVO!



Finalmente, una mezcla de helado que es grandiosa para decorar, esparcir o hacer bolas de helado. La mezcla de helado de vainilla de Wilton ayuda a los decoradores a crear pasteles de helado y tartas con hermosos diseños que no se pueden lograr con el helado común. La exclusiva fórmula mantiene su forma para lograr hermosos bordes y diseños—incluyendo conchas, estrellas y rosetas. Sin embargo, la mezcla de helado de vainilla es fácil de esparcir para rellenar pasteles. Se esparce fácilmente, inmediatamente después de mezclar y no requiere tiempo para suavizarse. Tan sólo agregue crema batida y leche. También es ideal para deliciosos dulces de helado como sándwiches, sundaes y malteadas. La caja de 11,2 oz. rinde 7 tazas de helado. Se incluyen instrucciones y recetas. Con certificación Kosher para lácteos.
704-P-671

GLASEADO LISTO PARA DECORAR

¡Todos pueden decorar con el glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclas ni revoltijos. Simplemente deslice una de las cuatro boquillas gratuitas sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil!

Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 6,4 oz. Con certificación Kosher.



Rojo 710-P-4400	Verde 710-P-4401	Blanco 710-P-4402	Negro 710-P-4404	Rosado 710-P-4406
Azul 710-P-4407	Violeta 710-P-4408	Amarillo 710-P-4409	Anaranjado 710-P-4410	

4 boquillas decoradoras GRATUITAS incluidas:

Boquilla redonda pequeña
Para hacer puntos y delinear



Boquilla de hoja
Para hacer hojas básicas y hojas con volantes.



Boquilla redonda grande
Para escribir e imprimir.



Boquilla de estrella
Para hacer estrellas, remolinos y hermosos bordes.



Sabores

Los decoradores confían en los excelentes sabores de Wilton que no alteran la consistencia del glaseado. Los sabores de Wilton son concentrados, es decir, bastan una o dos gotas para añadir un delicioso sabor a glaseados, pasteles, bebidas y otras recetas.

SABORES SIN COLOR

Recomendados y utilizados en las Clases del Método Wilton, porque estos deliciosos sabores no alteran el color de su glaseado. Son esenciales para elaborar glaseados blancos puros para pasteles de boda y para mantener los colores vibrantes en todas sus decoraciones. Con certificación Kosher.

Extracto de vainilla transparente



2 oz.
604-P-2237
8 oz.
604-P-2269

Sabor a mantequilla sin color



2 oz.
604-P-2040
8 oz.
604-P-2067

Extracto de almendras sin color



2 oz.
604-P-2126

Extracto puro de vainilla



La mejor vainilla del mundo es de Madagascar. Sabor y aroma sin igual para realzar pasteles, budines, rellenos de tartas, cremas, aderezos de ensaladas y más. 4 oz.
604-P-2270

Tubos de glaseado, geles



Tubos de glaseado para decorar

La misma excelente calidad de nuestro glaseado listo para usar en un práctico tubo. Cree flores, bordes y más. Ideal para esas pequeñas áreas de color en los pasteles de personajes. Utilice con nuestro juego de boquillas y clavos o con el juego de anillos y acoples y cualquier boquilla de metal Wilton de tamaño estándar (no se incluyen). Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton que aparecen a la derecha. 4,25 oz. Con certificación Kosher.

Amarillo limón 704-P-236
Anaranjado 704-P-212
Rojo 704-P-218
Rosado 704-P-230
Violeta 704-P-242
Azul real 704-P-248
Verde hoja 704-P-224
Verde Kelly 704-P-227
Chocolate 704-P-254
Blanco 704-P-200
Negro 704-P-206

Juego de anillos y acoples



Adjunte boquillas decoradoras de metal de Wilton de tamaño estándar a los tubos de glaseado para crear cualquier técnica.
418-P-47306 Juego de 4

Juego de boquillas y clavos



Las boquillas se enroscan fácilmente a los tubos de glaseado para crear varias técnicas de decoración. Incluye boquillas de estrella, redonda, de hoja y de pétalo, y clavo para flores.
418-P-47300 Juego de 5

Tubos de gel para decorar



Agregue adornos brillantes, reflejos coloridos y destellos a sus decoraciones con estos geles transparentes. Estos geles crean un hermoso efecto de vitral y le dan distinción a la escritura y a las impresiones. Fantástico para pasteles y galletas. Los colores coinciden con los colores de glaseado que aparecen a la derecha. 0,75 oz. Con certificación Kosher.

Rojo 704-P-318
Rosado 704-P-330
Violeta 704-P-342
Amarillo limón 704-P-336
Anaranjado 704-P-312
Azul real 704-P-348
Verde hoja 704-P-324
Marrón 704-P-354
Blanco 704-P-302
Negro 704-P-306

Tabla de colores de glaseado y tubos de gel

Amarillo limón	Anaranjado	Rojo	Rosado
Violeta	Azul real	Verde hoja	† Verde Kelly
† Chocolate	Marrón	Blanco	Negro

†No está disponible en gel.

Colores de gaseado

Los colores Wilton están hechos para obtener un color intenso y brillante añadiendo tan sólo una pequeña cantidad. Nuestra fórmula concentrada en gel le ayuda a obtener la tonalidad exacta que desea sin cambiar la consistencia de su glaseado. Encontrará un arco iris de colores, listos para mezclar y así crear sus propios tonos personalizados.

*Nota: Grandes cantidades de estos colores pueden afectar el sabor del glaseado.

Utilice rojo sin sabor para áreas grandes de rojo en un pastel. Cuando utilice negro, comience con glaseado de chocolate para limitar la cantidad de color que se necesita.

‡El amarillo narciso es un color natural. No contiene amarillo N° 5. El color permanece muy pálido.



Envases individuales

1 oz. Con certificación Kosher.

Marfil 610-P-208	Amarillo narciso‡ 610-P-175	Amarillo botón de oro 610-P-216	Amarillo dorado 610-P-159	Amarillo limón 610-P-108	Cobre (color piel) 610-P-450	Durazno cremoso 610-P-210	Rosa pétalo de rosa 610-P-410	Terracota 610-P-206	Anaranjado 610-P-205
Rojo intenso* 610-P-906	Rojo Navidad* 610-P-302	Rojo (sin sabor) 610-P-998	Rosa 610-P-401	Color vino tinto 610-P-698	Rosado 610-P-256	Violeta 610-P-604	Azul delfinio 610-P-228	Azul lavanda 610-P-710	Azul real 610-P-655
Celeste 610-P-700	Azul verdoso oscuro 610-P-207	Verde Kelly 610-P-752	Verde hoja 610-P-809	Verde musgo 610-P-851	Verde enebro 610-P-234	Marrón 610-P-507	Negro* 610-P-981		

Juego de 4 colores primarios de glaseado



Amarillo limón, celeste, rojo navidad, marrón, en envases de 0,5 oz. Con certificación Kosher.
601-P-5127 Juego de 4

Color de glaseado blanco intenso



Añada para blanquear el glaseado hecho con mantequilla o margarina. Ideal para pasteles de boda 2 oz. Con certificación Kosher.
603-P-1236

Juego de 8 colores de glaseado

Amarillo limón, celeste, rojo Navidad, marrón, anaranjado, violeta, rosado y verde hoja en envases de 0,5 oz. Con certificación Kosher.
601-P-5577 Juego de 8

Glicerina



Añada al glaseado que ya ha endurecido para que recobre su consistencia. 2 oz. Con certificación Kosher.
708-P-14

Juego de 12 colores de glaseado

Nuestra colección más popular crea el espectro de colores primarios más tonos como color piel, azul verdoso oscuro y color vino tinto. Amarillo limón, azul verdoso oscuro, rojo sin sabor, marrón, cobre (color piel claro), violeta, rosado, color vino tinto, amarillo dorado, azul real, negro, verde Kelly en envases de 0,5 oz. Con certificación Kosher.
601-P-5580 Juego de 12

Juego de 4 colores de glaseado en colores pastel

Verde sauce, azul lavanda, durazno cremoso, rosado pétalo de rosa, en envases de 0,5 oz. Con certificación Kosher.
601-P-25588 Juego de 4

Juego de 4 colores de jardín de glaseado

Amarillo botón de oro, azul delfinio, malva aster, verde enebro, en envases de 0,5 oz. Con certificación Kosher.
601-P-4240 Juego de 4

Spray de colores para alimentos Color Mist™



¡Este spray fácil de utilizar ofrece a los decoradores la versatilidad y los deslumbrantes efectos de un aerógrafo en una práctica lata! Crea un arco iris de emoción para tantos postres. Utilícelo para transformar un simple pastel glaseado con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. Excelente para postres para fiestas, realzar con color las coberturas batidas o el helado. No ensucia, fórmula sin sabor, agregue mucho o un poco de color.

Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton presentados más arriba. 1,5 oz. Con certificación Kosher.

Rojo 710-P-5500	**Azul** 710-P-5501	**Amarillo** 710-P-5502	**Verde** 710-P-5503
Violeta 710-P-5504	**Rosado** 710-P-5505	**Negro** 710-P-5506	**Anaranjado** 710-P-5507

Sprinkles

AZÚCARES BRILLANTES

¡NUEVO!

¡Agregue ese toque extra de encanto a sus decoraciones! Estas azúcares de vertido fácil tienen una textura áspera y destellos brillantes que hacen que las magdalenas, galletas y pasteles brillen de verdad. Frasco de 8,25 oz. Con certificación Kosher.



Blanco	Lavanda/blanco	Arco iris
710-P-992	710-P-993	710-P-994

SPRINKLES CON FORMAS

¡Vierta la diversión! Las fantásticas formas y colores le agregan un toque de emoción a los pasteles, magdalenas, helados y más.

Prácticos envases de plástico que se agitan para verter y guardar. Con certificación Kosher.



Nonpareils blancos
Envase de 3 oz.
710-P-773

Mezcla de patitos de goma
Envase de 2,5 oz.
710-P-798

Pastillas de canela
Envase de 3 oz.
710-P-769

Nonpareils arco iris
Envase de 3 oz.
710-P-772

Chispas de arco iris
Envase de 2,5 oz.
710-P-776
Envase de 6,25.
710-P-994

Chispas de chocolate
Envase de 2,5 oz.
710-P-774

AZÚCARES DE COLORES

El azúcar extra fina es excelente para rellenar diseños de colores brillantes en los pasteles, magdalenas y galletas. El frasco para sacudir con tapa "flip-top" le permite controlar fácilmente la salida del azúcar. Frasco de 3,25 oz. Con certificación Kosher.



Amarillo **710-P-754**

Rosado **710-P-756**

Rojo **710-P-766**

Verde claro **710-P-752**

Azul **710-P-750**

Anaranjado **710-P-759**

Lavanda **710-P-758**

Verde oscuro **710-P-764**

Negro **710-P-762**



VARIEDADES

¡Son tan prácticas! Formas divertidas en un frasco con tapa "flip-top" para verter fácilmente. Corone magdalenas, helados y otras golosinas. Con certificación Kosher.



6 mezclas

Popurrí floral
0,39 oz. (de cada uno): confites, hojas coloridas, margaritas, corazones en colores pastel, 0,35 oz. de flores silvestres y 0,32 oz. de mariposas.
710-P-4122

Animales y estrellas
0,39 oz. de peces, 0,35 oz. (de cada una): estrellas, dinosaurios, estrellas y lunas, osos y 0,32 oz. de delfines.
710-P-4123

Nonpareils (bolitas)
0,5 oz. (de cada uno): rosado, anaranjado, verde, rojo, amarillo y púrpura.
710-P-4125

Chispas
0,42 oz. (de cada uno): rosado, anaranjado, verde, rojo, amarillo y azul.
710-P-4127

4 mezclas

Azúcares con brillo
1,1 oz. (de cada una): amarillo, verde claro, lavanda y rosado.
710-P-651

Azúcares de colores primarios
1,1 oz. (de cada una): rojo, verde oscuro, azul y amarillo.
710-P-650

Cake Sparkles™

¡NUEVO!

¡Agregue colores brillantes a pasteles, magdalenas, galletas y helados! La purpurina comestible brillante, en una amplia variedad de colores, es ideal para aplicar esténciles, resaltar mensajes y para escenas con nieve. 0,25 oz. Con certificación Kosher.

Plateado	Blanco	Amarillo
703-P-1285	703-P-1290	703-P-1272

Violeta	Azul	Rojo	Verde	Rosado	Anaranjado	Negro
703-P-1266	703-P-1314	703-P-1284	703-P-1278	703-P-1260	703-P-1308	703-P-1302

Utensilios para hornear

Spray antiadherente Bake Easy!™



Para pasteles que quedan hermosos al desmoldarlos cada vez, comience por rociar los moldes con Bake Easy. Este práctico spray antiadherente ayuda a que sus pasteles se desmolden perfectamente, haciendo menos migas, para glasearlos más fácilmente y obtener un pastel con una decoración impecable. Una simple capa liviana y pareja hace el trabajo. Use Bake Easy para todas las mezclas y recetas, magdalenas, brownies, panes y demás. Versátil para todo tipo de horneados y cocciones. 6 oz.
702-P-6018

Cake Release (desmolda pasteles)



No hay necesidad de engrasar y enharinar su molde, Cake Release lo cubre en un sólo paso. Tan solo extiéndalo sobre el fondo y las paredes del molde con un pincel de repostería, y luego llene el molde con la masa. Podrá desmoldar los pasteles a la perfección sin que se hagan migas, proporcionándole la superficie ideal para decorar. En prácticos envases dispensadores. 8 oz. Con certificación Kosher.
702-P-6016

Pincel de repostería



Cerdas flexibles y absorbentes para un pincelado eficaz; el mango de nailon sin costuras sostiene las cerdas firmemente. Grandioso para aplicar Cake Release.
1½ pulg. de ancho.
417-P-449



Papel pergamino antiadherente

Utilice el papel pergamino con silicona para forrar moldes para hornear y planchas, para galletas Wilton; una alternativa sin grasa que ahorra tiempo de limpieza. Amase la masa de galletas entre 2 láminas para que no se pegue y para que se transfiera fácilmente a su plancha para galletas. Incluso puede volver a usarla para el siguiente lote de masa. Seguro para utilizar en el horno hasta los 400°F, el papel pergamino es grandioso para hornos convencionales, hornos de microondas y para el congelador. El rollo doble mide 41 pies cuadrados y 15 pulg. de ancho. Con certificación Kosher.
415-P-680



TIRAS PARA HORNEAR PASTELES PAREJOS

Cuando envuelve estas tiras alrededor de los moldes antes del horneado, los pasteles se cocinan perfectamente nivelados y húmedos, sin agrietarse. Aptas para el horno, instrucciones incluidas.

Juego pequeño

Dos tiras de 30 x 1½ pulg. de ancho, suficientes para dos moldes redondos de 8 ó 9 pulg.
415-P-260 Juego de 2

Juego grande

4 tiras, 36, 43, 49 y 56 pulg. de largo x 1½ pulg. de ancho. Suficientes para cada molde redondo de 10, 12, 14 y 16 pulg.
415-P-262 Juego de 4

PAQUETE DE VARIEDAD DE ESTÉNCILES PARA PASTELES

Nuestra colección de 4 diseños de esténciles le brinda varias maneras de hacer más festivos los pasteles de cumpleaños. Decorar con esténciles es tan fácil—tan sólo colóquelos sobre su pastel glaseado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ Wilton, añada los emocionantes azúcares Wilton, en un arco iris de colores, o use el spray de colores para alimentos Color Mist™. También funciona de maravillas con el Rolled Fondant Wilton, rellene diseños con azúcares o decore con marcadores FoodWriter™. Incluye diseños de Feliz Cumpleaños (Happy Birthday), flores, remolinos y corazones.
417-P-148
Paq. de 4











JUEGO DE 6 PIEZAS DE RECIPIENTES PARA BATIR CON TAPA

Ideales para preparar glaseados decorativos—las tapas transparentes cierran firmemente, para mantener el glaseado con la textura adecuada. Incluye un tazón de cada uno: de 1, 2 y 3 cuartos de capacidad, con mangos fáciles de agarrar y picos de vertido fácil para un mejor control. La base de goma evita que el tazón se resbale de las encimeras. Las medidas están claramente marcadas para mezclar con precisión. Puede lavarse en lavaplatos.
417-P-469 Juego de 6



NIVELADORES DE PASTELES



Nivelador de pasteles

Nivele perfectamente la parte superior del pastel para decoraciones precisas—tan sólo coloque el alambre adaptable en las muescas para conseguir la altura deseada y deslice a través del pastel. ¡También corta fácilmente en capas! Para pasteles de hasta 10 pulg. de diámetro.
415-P-815



Nivelador de pasteles grandes

La hoja fácilmente nivela y corta en capas pasteles de hasta 18 pulg. Se ajusta hasta una altura de 3 pulg. tan sólo gire las patas para trancar en la muesca a la altura deseada y deslice la hoja de acero inoxidable a través de su pastel.
417-P-1198

Artículos para servir y guardar pasteles

SOPORTE PARA POSTRES CUPCAKES 'N MORE ™

¡NUEVO!



¡Fácil de armar!
Tan sólo apile cada capa de magdalenas en la espiga central que se tranca.

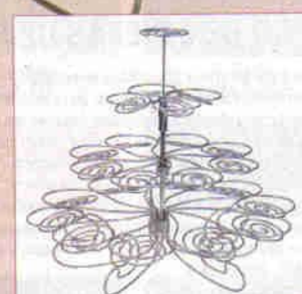
¡Sigue luciendo fantástico!
El metal con baño de plata, no tóxico, tiene un acabado duradero que no se resquebraja.

¡Sostiene 23 magdalenas!
El tamaño de lote perfecto para la mayoría de las mezclas de pastel estándares.

Diseño plegable
Se guarda de manera fácil y segura.

Soportes en ángulo
¡Le dan la mejor visión de la parte superior de las magdalenas!

Las magdalenas decoradas individualmente son la forma perfecta de agregar un toque personal a las celebraciones. ¡Ahora, con Cupcakes 'N More, usted tiene la forma perfecta de servirlas! Lucen frescas y divertidas, presentando los audaces espirales de alambre plateados para sostener de manera segura cada magdalena. El diseño retorcido y en pisos es perfecto para cualquier ocasión—celebraciones, cumpleaños de niños, bodas, vacaciones y más. 12 pulg. de alto x 13 de ancho.
307-P-826





Cúpula para pastel
Una manera elegante de exhibir y proteger su pastel, luce muy bien en cualquier entorno. La cúpula irrompible de policarbonato le brinda una visión clara del pastel, que se apoya en un elegante pedestal. La cúpula de 7 1/2 pulg. de alto, transparente como el cristal, tiene la altura ideal para pasteles de varias capas, bizcochuelos, magdalenas y muffins. El pedestal tiene aproximadamente 12 1/2 pulg. de diámetro, y puede guardarse dentro de la cúpula. Guarda un pastel redondo de hasta 10 pulg. Se incluyen instrucciones y recetas.
307-P-702



Recipiente para guardar pasteles
¡La manera más conveniente para transportar pasteles decorados! Por su tamaño generoso, los bordes y partes superiores de los pasteles no se arruinan. Ideal para transportar o guardar bizcochuelos, pasteles de queso, tartas y pasteles en capas. Guarda un pastel redondo de 10 pulg. con bordes o un pastel de 12 pulg. sin bordes. Base redonda de 14 pulg. y cubierta de 6 pulg. de alto.
415-P-905

CÚPULA TRANSPORTABLE PARA PASTELES

¡NUEVO!

¡Los postres decorados se transportan fácilmente! La cúpula de plástico transparente de 6 pulg. de alto tiene 3 pestillos que se trancan y que sostienen la base en forma segura donde quiera que vaya. El práctico mango le proporciona estabilidad al sostenerlo para un viaje seguro desde su automóvil hasta la fiesta.

La base elegante mide 13 pulg. de diámetro y sostiene un pastel redondo de hasta 10 pulg. o tartas, magdalenas, galletas y más.
2105-P-9952





Bandeja para servir Lazy Daisy
Soporte fijo y firme de plástico blanco con diseños de servilleta y bordes festoneados. 5 pulg. de alto con una bandeja de 12 pulg. de diámetro. Puede sostener pasteles de hasta 10 pulg. de diámetro.
307-P-700

Soportes para decorar

Un soporte de pasteles de calidad es indispensable si se desea decorar con facilidad. Los soportes elevan su pastel separándolo de la superficie de trabajo, de modo que usted pueda crear bordes con comodidad. La mayoría de los soportes son también giratorios, permitiéndole decorar completamente alrededor del pastel sin esfuerzo.

Plato giratorio inclinado para pasteles



¡Se inclina! ¡Decore cualquier parte de su pastel de forma práctica!

El plato giratorio inclinado para pasteles se mueve a 3 ángulos predeterminados—12°, 24° y a nivel—y queda trancado en el lugar, haciendo más fáciles todas las técnicas de decoración. El plato giratorio rota suavemente en cualquiera de las posiciones en ángulo, para decorar sin esfuerzo los bordes superiores, realizar mallas, dibujar letras en la parte superior y en los lados del pastel, y más. Incluye la tranca para evitar que rote. Base anti deslizante de 12 pulg. de diámetro.
307-P-894



Plato giratorio profesional

Resistencia adicional y rotación sin esfuerzo para decorar los pasteles de boda de pisos. El soporte de aluminio de constitución resistente mide 4⁵/₈ pulg. de alto con un plato de 12 pulg. de diámetro. Puede sostener pasteles de hasta 16 pulg. de diámetro.
307-P-2501



Soporte de pasteles giratorio

Gira en cualquiera de las dos direcciones con el sencillo sistema de rodamiento de bolas. 3 pulg. de alto con una bandeja de 11 pulg. de diámetro hecha de plástico blanco moldeado. Puede sostener pasteles de hasta 10 pulg. de diámetro.
415-P-900



Soporte giratorio para pasteles Trim N' Turn

Gira suavemente sobre un sistema de rodamiento de bolas oculto para decorar y servir fácilmente. La bandeja con bordes acanalados de 12 pulg. está hecha de plástico blanco moldeado. Puede sostener pasteles de hasta 10 pulg. de diámetro.
2103-P-2518

Herramientas para decorar

ESCULTOR DE GLASEADO™



Ahora sus pasteles pueden tener un elegante aspecto esculpido que les dará una hermosa apariencia profesional. Con el Escultor de Glaseado, es fácil. Tan solo introduzca cualquier combinación de las 64 cuchillas de diseño—mezcle y combine entre los 14 bordes de escultura para crear sus efectos personalizados favoritos. Luego deslice el rastrillo sobre los lados del pastel glaseado para crear rebordes que enmarquen su diseño en forma hermosa. Cree cientos de combinaciones de diseños—rebordes anchos o estrechos, espectaculares remolinos y también diseños verticales.

Incluye el mango para esculpir, 64 cuchillas de diseño e instrucciones completas. Esta herramienta versátil tiene patente pendiente.
2104-P-12 Juego de 66

¡Es tan fácil!

Seleccione las cuchillas para esculpir que desee y colóquelas dentro del soporte. Presione el escultor sobre el pastel glaseado a medida que rota el pastel en el plato giratorio.

¡Es tan versátil!

Mezcle y combine entre los 14 diseños de borde de las 64 cuchillas para lograr el aspecto perfecto para su pastel.

Obtenga 8 de cada cuchilla de esculpir de doble hoja.





Rastrillo decorador

Pase el borde a través de su pastel decorado para lograr rebordes hermosos. 12 x 1 ½ pulg.; de plástico.
417-P-156

Triángulo decorador



Cada lado añade un efecto contorneado distinto a los pasteles glaseados. Fácil de agarrar; 5 x 5 pulg.; plástico.
417-P-162

Marcador de guirnaldas



Se ajusta a 7 anchos predeterminados y a diferentes profundidades para marcar guirnaldas fácilmente a los lados del pastel. Instrucciones incluidas.
409-P-812



Guantes de apoyo para manos y muñecas

¡Hace más cómodas la decoración y demás tareas creativas! Úselos cada vez que realice trabajos manuales. Su constitución exclusiva de espándex y nailon afirma áreas vitales de la mano y la muñeca, para ayudarlo a trabajar con mayor comodidad, mientras que la tela permeable disminuye la transpiración. Los guantes de apoyo para manos y muñecas estimulan la circulación y masajean los músculos para disminuir la fatiga. Su diseño liviano y sin dedos le proporciona la libertad de movimiento que necesita para todo tipo de tareas, incluyendo trabajos en la computadora, pintura, costura, tejido, acolchado, crochet y más. Lavables a máquina o a mano.
417-P-488 Paq. de 2



Juego para dividir pasteles

Mide secciones iguales de su pastel para la precisa colocación de las guirnaldas; trabajo de mallas y otros diseños. La rueda para dividir pasteles marca hasta 16 divisiones en los pasteles de hasta 20 pulg. de diámetro. El marcador de guirnaldas se ajusta a 7 anchos. Instrucciones incluidas.
409-P-806 Juego de 2



Juego de tablas para practicar con diseños

Incluye soporte y 20 diseños en tamaño real. 9 x 6 pulg.
406-P-9464

Guantes para decorar de uso universal



Guantes desechables que pueden usarse con seguridad en alimentos y mantienen sus manos limpias, sin olores y protegidas dentro y fuera de la cocina. Evitan las manchas de colores al colorear fondant, impiden las huellas de los dedos en los caramelos caseros, eliminan la posibilidad de quemaduras de la piel al cortar alimentos calientes y condimentados. También son excelentes para trabajar con pintura y cola para manualidades. Se ponen muy fácilmente pues se adaptan a cualquiera de las manos.
417-P-1642 Paq. de 20

¡PREPARE DELICIOSOS POSTRES, COBERTURAS, RELLENOS Y CREMA BATIDA DE MANERA RÁPIDA Y FÁCIL!

DESSERT Whipper PRO™

¡El Dessert Whipper Pro hace que sea fácil añadir un aspecto y un sabor de lujo a sus postres y bebidas favoritas! Elabore la clásica tarta de fresas con bonitas rosetas de crema batida fresca. Cubra los helados tipo sundae con una buena cantidad de chocolate y crema con sabor a caramelo. Rellene profiteroles o barquillos con un centro rico y cremoso. O sirva copas de chocolate caliente coronadas con crema de chocolate y menta.

Con el Dessert Whipper Pro, batir todas estas coberturas y rellenos exquisitos es facilísimo. Tan solo vierta los ingredientes en el recipiente, enrosque un cargador, agite y distribuya usando las boquillas para rellenar o decorar. Sin ensuciar, sin conjeturas: todo se mezcla a la perfección dentro del bote. La palanca fácil de presionar y el hecho de manejarlo con una sola mano le proporciona un gran control de la porción—cualquiera puede hacer que los postres se vean grandiosos.

Utiliza los cartuchos cargadores iSi, que se enroscan segura y fácilmente. El juego completo incluye el Dessert Whipper Pro, 10 cartuchos de cargadores, 2 boquillas para decoración y un folleto con recetas.
2104-P-1290



Sistema de cartucho único
Utiliza cartuchos de carga iSi, que se enroscan fácilmente.

¡El diseño de alto rendimiento
Produce 5 veces más cantidad de crema batida líquida de la que se introduce!

Aluminio cepillado
Fácil de manipular y resiste las manchas.

Palanca fácil de presionar
Proporciona un gran control de la porción.



DOS BOQUILLAS VERSÁTILES
Use la boquilla recta para rellenar, y la boquilla de tulipán para decorar.



Cartuchos cargadores iSi
2104-P-1447 Juego de 5



¡Recetario incluido!
Incluye deliciosas recetas para crema de jarabe de arce, batido de frutillas, mousse de chocolate y moca, mousse de durazno, batido de arándanos rojos y más.

¡TAN FÁCILES DE USAR!



1. Llene el bote con crema.



2. Enrosque un cargador.



3. Retire el cargador, vuelva a colocar el tapón y sacuda.



4. Presione la palanca para distribuir.

Juegos para imprimir

Juego para imprimir letras en imprenta



Incluye las palabras Best, Happy, Wishes, Anniversary, Birthday, Congratulations y el soporte de letras. Las letras miden ⅞ pulg. de alto.
2104-P-2077 Juego de 6

Juego para imprimir "Escriba el mensaje que desee" en cursiva



Letras hermosas y sofisticadas para mensajes personalizados. Imprima palabras de hasta 10 ½ pulg. de ancho, letras de hasta ¾ pulg. de alto.
2104-P-2277 Juego de 58

Juego para imprimir letras "Escriba el mensaje que desee"



¡Imprima el sentimiento perfecto! Imprima palabras de hasta 10 ½ pulg. de ancho, letras de hasta ¾ pulg. de alto.
2104-P-10
Juego de 56

Juego para imprimir de moldes favoritos del decorador



Incluye corazón doble, flor de lis, medallón, corazón abierto, volutas cerradas, corazón, volutas en "c" grandes, medianas y pequeñas, borlas, volutas dobles y ramitas de enredadera.
2104-P-3160
Juego de 12

Juego para imprimir diseños



Imprime elegantes diseños para repasar fácilmente. Incluye espiral simétrico, flores de lis grandes y pequeñas, adorno para las esquinas, flor, moño de corazón, volutas y arabescos.
2104-P-3112 Juego de 8

Juego para imprimir mensajes manuscritos



Combine las palabras Best, Happy, Wishes, Birthday, Anniversary y Congratulations. Las letras miden ⅞ pulg. de alto.
2104-P-2061
Juego de 6

Dessert decorator Pro™



Cilindro rotativo
Basta girarlo para que la boquilla quede colocada en la posición correcta para cualquier decoración.

Diseño ergonómico
Mango fácil y cómodo para la mano derecha o la izquierda. La manga externa se adapta a sus dedos como un guante.

Cilindro de acero inoxidable
Preferido por los chefs de repostería, ya que el acero inoxidable no transfiere los sabores y mantiene la temperatura de los rellenos.

Se adapta prácticamente a todas las boquillas y acoples
Utilice con las boquillas incluidas o con la mayoría de las boquillas de Wilton.

Émbolo de extracción
El anillo interno empuja el relleno uniformemente a través del cilindro.

Práctica palanca de pulgar
La distancia ideal desde el cilindro para decorar cómodamente con una sola mano.

Construcción duradera
El cilindro y el émbolo están alojados en una manga resistente a los impactos que brinda años de excelente rendimiento en las decoraciones.

Fácil de llenar y limpiar
La mayoría de las piezas se separan con facilidad y se lavan en agua tibia con jabón.

¡Con esta herramienta resulta fácil añadir bellas decoraciones a cualquier postre o aperitivo en unos minutos! Está diseñada para decorar cómodamente con una sola mano y colocar la boquilla sin esfuerzo, es la herramienta de elaboración de postres más práctica que usted haya usado en su vida.

Cree hermosas decoraciones—conchas, estrellas, rosetas, hojas. Este excelente recetario está repleto de ideas fabulosas para servir a su familia y amigos: decore los postres con elegantes diseños de crema batida o glaseado. Realce conchas de repostería con encantadores remolinos de mousse. Añada un toque de sofisticación a sus postres y platos de entrada con queso crema vertido con gran elegancia o decoraciones para untar en mariscos. Con nuestra herramienta Dessert Decorator Pro, ¡usted puede hacer de todo!
415-P-850

EL DESSERT DECORATOR PRO INCLUYE TODO ESTO:



Boquilla 366, de hoja · Boquilla 4B, de estrella · Boquilla 125 Pétalos · Boquilla 21, de estrella · Boquilla 1M de estrella · Boquilla 230, Bismarck

6 duraderas boquillas niqueladas
Las boquillas de metal de calidad producen decoraciones de formas perfectas en cada aplicación.



2 acoples para boquillas
Los dos tamaños sostienen boquillas estándar (pequeñas) y boquillas grandes.



Las boquillas en la bolsa sirven sólo como referencia de tamaño. Las boquillas incluidas se muestran a la izquierda.

Bolsa para guardar y lavar boquillas y acoples en lavaplatos
Para lavar las boquillas y acoples con facilidad, simplemente coloque la bolsa de malla de nailon en la cesta para cubiertos de su lavaplatos.



Recetas e instrucciones
Incluye deliciosas recetas y fáciles instrucciones para decorar elegantes postres y aperitivos.

dessert decorator max™



Émbolo de extracción
El anillo interno empuja el glaseado a través del cilindro; se limpia fácilmente con agua y jabón.

Diseño ergonómico
El cilindro para agarrar con los dedos es fácil de manejar tanto con la mano derecha como con la izquierda.

¡Elabore decoraciones sensacionales para postres y aperitivos en minutos! Una herramienta fácil de usar que lo hace todo—decora tartas con elaborados diseños entramados de crema batida, adorna los huevos duros con salsa picante con una bonita roseta, decora las galletas para fiestas con sabrosas pastas de untar, o rellena magdalenas con glaseado de mantequilla para crear los dulces perfectos para fiestas infantiles. El juego completo incluye 6 boquillas con 2 acoples para hacer bonitos diseños como estrellas, conchas, flores, pétalos, entramados/tejido esterilla, hojas y más. El Dessert Decorator Max también funciona con prácticamente cualquier boquilla Wilton, permitiéndole una gran versatilidad. El folleto de instrucciones y recetas está lleno de instrucciones de decoración fáciles, paso a paso, e ideas deliciosas para comidas dulces y sabrosas.
415-P-854

Práctica palanca de pulgar
Le permite sostener la herramienta y decorar con una mano.

Fácil de llenar y limpiar
Las partes se separan fácilmente; apto para lavar en la rejilla superior del lavavajillas.

Cilindro rotativo
Coloca la boquilla en la posición perfecta para decorar con un simple giro.



¡Excelente recetario!



¡Se incluyen seis boquillas!

DESSERT DECORATOR BÁSICO

Brinda a sus pasteles y a su repostería un hermoso toque de terminación en unos segundos. La palanca fácil de controlar lo ayuda a rellenar y decorar todo tipo de postres. Las boquillas de decoración pueden hacer estrellas, rosetas, conchas, y muchos adornos más. Funciona muy bien con la mezcla de glaseado de crema de mantequilla Wilton y con la mezcla de glaseado batido, pág. 126.
415-P-825



Mangas decoradoras

Mangas decoradoras Featherweight®



Utilice estas mangas fáciles de manipular una y otra vez. Poliéster liviano, resistente y flexible que nunca se endurecerá. Recubiertas, para evitar que la grasa se traspase. Puede hervirse; puede lavarse en lavaplatos. Instrucciones incluidas. Se venden separadas.

8 pulg.	**404-P-5087**
10 pulg.	**404-P-5109**
12 pulg.	**404-P-5125**
14 pulg.	**404-P-5140**
16 pulg.	**404-P-5168**
18 pulg.	**404-P-5184**

Mangas decoradoras desechables



Utilícelas, luego tírelas. Plástico resistente y flexible. Su tamaño de 12 pulg. sirve para las boquillas y acoples estándar. También perfectas para derretir Candy Melts® en el microondas.

2104-P-358
Paq. de 12

2104-P-1358
Paq. de 24

Caja dispensadora de mangas decoradoras desechables



Paq. de 50

¡Ahora en convenientes paquetes económicos!
Estas cajas dispensadoras hacen que sea fácil sacar una manga a la vez, para así poder mantener prolijo su espacio de decoración.
2104-P-1273 Paq. de 50
2104-P-1249 Paq. de 100

Triángulos de papel pergamino



Haga sus propias mangas decoradoras desechables con nuestro papel pergamino vegetal resistente a las grasas. La elección de los profesionales para preparar mangas en forma rápida y cómoda.

12 pulg. 2104-P-1206
Paq. de 100

15 pulg. 2104-P-1508
Paq. de 100

Espátulas

PALO DE ROSA

Las espátulas con mango de palo de rosa de calidad han sido las favoritas durante años. Tienen hojas fuertes y flexibles de acero inoxidable y mangos resistentes.

Hoja recta

11 pulg.; hoja de 6 pulg.
409-P-7695
8 pulg.; hoja de 4 ¹/₄ pulg.
409-P-6044



Hoja en ángulo

12 pulg.; hoja de 6 ¹/₄ pulg.
409-P-135
8 pulg.; hoja de 4 ¹/₂ pulg.
409-P-739



Hoja afilada

8 pulg.; hoja de 4 pulg.
409-P-518



COMFORT GRIP™

Decore con mayor comodidad, más control y menos cansancio, gracias al mango contorneado anatómico. La hoja flexible de acero inoxidable tiene el grosor ideal para deslizar sobre el glaseado.

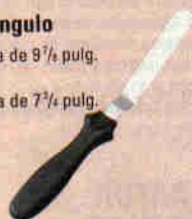
Hoja recta

15 pulg.; hoja de 10 ¹/₈ pulg.
409-P-6030
11 pulg.; hoja de 6 pulg.
409-P-6018
8 pulg.; hoja de 4 ¹/₂ pulg.
409-P-6006



Hoja en ángulo

15 pulg.; hoja de 9 ⁷/₈ pulg.
409-P-6036
13 pulg.; hoja de 7 ³/₄ pulg.
409-P-6024
8 pulg.; hoja de 4 ¹/₂ pulg.
409-P-6012



Hoja afilada

8 pulg.; hoja de 4 pulg.
409-P-6003



Accesorios para las boquillas

Mantenga la calidad de sus boquillas decoradoras de metal Wilton con estas herramientas.

Bolsa para guardar y lavar boquillas y acoples en el lavaplatos.



Para lavar las boquillas y acoples con facilidad simplemente coloque la bolsa de malla de nailon en la cesta para cubiertos de su lavaplatos. Las boquillas no están incluidas. 5 ³/₄ x 6 pulg. **417-P-1640 Paq. de 2**

ACOPLES DECORADORES

Los acoples hacen que sea fácil cambiar las boquillas decoradoras en la misma manga de glaseado.



Acoples estándar

Sirven para todas las mangas decoradoras y boquillas estándar.
411-P-1987

Acople grande

Utilice con boquillas decoradoras grandes y mangas Featherweight de 14 a 18 pulg.
411-P-1006

Restaurador de boquillas



Restaura boquillas dobladas y destapa puntas obstruidas. Coloque la boquilla sobre el extremo en forma de punta o de cono, luego coloque la tapa y enrosque hacia adelante y hacia atrás para que vuelva a su forma original. Plástico de constitución resistente. **414-P-909**

Tapones para boquillas



Lleve con usted mangas con glaseado para retoques, sólo cubra las boquillas y salga. De plástico. **414-P-915 Paq. de 4**

Cepillo para boquillas



Ideal para limpiar pequeñas aberturas de boquillas. Cerdas de plástico. ¹/₄ x 4 pulg. de largo.
418-P-1123

Cajas para guardar boquillas



La caja pequeña puede guardar 26 boquillas; la caja grande puede guardar 52 boquillas (las boquillas no están incluidas).
Pequeña 405-P-8773
Grande 405-P-7777

Accesorios para el armado de flores

Elevador de flores



Transfiere con facilidad las flores de glaseado de mantequilla desde el clavo para flores hacia el pastel sin dañarlas. El diseño en ángulo evita que sus manos toquen el pastel. Cuchillas plásticas desmontables para una fácil limpieza. De 5 ¹/₄ pulg. de largo.
417-P-1199

Clavo para flores Nº 7



Para hacer flores básicas. Proporciona el control que necesita cuando hace flores de glaseado. Sólo gire el clavo entre su dedo pulgar y los demás dedos a la vez que hace las flores en la cabeza del clavo. Acero inoxidable. 1 ¹/₂ pulg.
402-P-3007

Juego de clavos para lirios



Fundamentales para hacer flores en forma de taza. Incluye "tazas" de ¹/₂, 1 ¹/₄, 1 ⁵/₈ y 2 ¹/₂ pulg. de diámetro.
403-P-9444
Juego de 8

Juego para formar flores

Deje secar hojas y flores de glaseado en un diseño cóncavo o convexo. Tres soportes de cada uno de 1 ¹/₂, 2 y 2 ¹/₂ pulg.de ancho, todos de 11 pulg. de largo.
417-P-9500
Juego de 9



Boquillas decoradoras

Todas las boquillas funcionan con mangas estándar y acoples, excepto que se especifique otra cosa. Boquillas niqueladas. Pueden lavarse en lavaplatos.

BOQUILLAS REDONDAS

Delineado, letras, puntos, bolas, cuentas, cordones, entramados, encaje.

- #1 — 402-P-1
- #1L — **402-P-901
- #1s — 402-P-1009
- #2 — 402-P-2
- #3 — 402-P-3
- #4 — 402-P-4
- #5 — 402-P-5
- #6 — 402-P-6
- #7 — 402-P-7
- #8 — 402-P-8
- #9 — 402-P-9
- #10 — 402-P-10
- #11 — 402-P-11
- #12 — 402-P-12
- #2A — *Versión más pequeña de la 1A. 402-P-2001
- #1A — Bordes llamativos y trazado de figuras. *402-P-1001
- #230 — Relleno de bombas y rosquitas. 402-P-230
- #55 — 402-P-55
- #57 — 402-P-57
- #301 — Para escritura plana. 402-P-301

BOQUILLAS DE PÉTALOS

Pétalos muy reales, volantes deslumbrantes, pliegues, guirnaldas y moños.

- #59s/59 — 402-P-594
- #59 — 402-P-59
- #60 — 402-P-60
- #61 — 402-P-61
- #62 — 402-P-62
- #64 — 402-P-64
- #97 — 402-P-97
- #101s — 402-P-1019
- #101 — 402-P-101
- #102 — 402-P-102
- #103 — 402-P-103
- #104 — 402-P-104
- #150 — 402-P-150
- #116 — *402-P-116
- #121 — *402-P-121
- #123 — *402-P-123
- #124 — *402-P-124
- #125 — *402-P-125
- #126 — *402-P-126
- #127 — *402-P-127
- #127D — Rosa gigante** 402-P-1274

BOQUILLAS DE FLORES DE GOTA

Pequeñas (106-225); medianas (131-194); grandes (2C-1G) excelentes para masa de galleta.

- #106 — 402-P-106
- #107 — 402-P-107
- #108 — **402-P-108
- #109 — **402-P-109
- #129 — 402-P-129
- #224 — 402-P-224
- #225 — 402-P-225
- #131 — 402-P-131
- #190 — **402-P-190
- #191 — 402-P-191
- #193 — 402-P-193
- #194 — **402-P-194
- #140 — 402-P-140
- #195 — **402-P-195
- #2C — *402-P-2003
- #2D — *402-P-2004
- #2E — *402-P-2005
- #2F — *402-P-2006
- #1B — *402-P-1002
- #1C — *402-P-1003
- #1E — *402-P-1005
- #1F — *402-P-1006
- #1G — *402-P-1007



Afiche de boquillas decoradoras

Describe todas las boquillas de Wilton y sus usos; agrupadas en familias, para una referencia rápida en el momento de decorar.
28 x 22 pulg.
909-P-190

BOQUILLAS PARA TEJIDO ESTERILLA

44, 45 hacen franjas lisas solamente; el resto de las boquillas para tejido esterilla hacen tanto franjas lisas como estriadas.

- #44 — 402-P-44
- #45 — 402-P-45
- #46 — 402-P-46
- #47 — 402-P-47
- #48 — 402-P-48
- #1D — **402-P-1004
- #2B — *402-P-2002
- #789 — **Glaseador de pasteles**** 409-P-789

BOQUILLAS CON VARIAS ABERTURAS

Filas y conjuntos de hileras, cuentas, estrellas, festones.

- #42 — 402-P-42
- #89 — 402-P-89
- #134 — **402-P-134
- #233 — 402-P-233
- #234 — *402-P-234
- #235 — *402-P-235
- Triple Star — **Estrella Triple.** *402-P-2010

*Se adapta al acople grande.
**La boquilla no funciona con acople. Utilice sólo con papel pergamino o mangas sin cortar.

Elaboración de galletas

¡Wilton tiene justo lo que necesita para que sus galletas sean divertidas! ¡Prensas fáciles de usar, juegos de cortadores colosales, divertidos esténciles, coloridos glaseados y coberturas únicas aseguran la creación de galletas inolvidables!

Prensas para galletas

Wilton ofrece cuatro magníficas maneras de elaborar galletas con prensas — ¡la mejor selección de prensas repletas de funciones que pueda conseguir! Desde nuestra nueva prensa Comfort Grip™, diseñada para la fácil manipulación y llenado, hasta nuestra poderosa Cookie Master™ Plus inalámbrica, la elaboración de galletas nunca ha sido tan práctica.

COOKIE MASTER™ *Plus*
Cordless Cookie Press



Distinguidas galletas



Refrigerios y aperitivos



¡Postres & más!

Nuestra prensa para galletas inalámbrica es tan potente y fácil de operar, que la usará todo el año para crear galletas, aperitivos, postres y más. La exclusiva acción inversa patentada significa que no hay necesidad de desarmar la prensa para rellenar. Diseño ergonómico para adaptarse a su mano con excelente comodidad.

Incluye 12 discos metálicos en formas clásicas y para festividades, 4 boquillas de adornos para decorar y rellenar y 2 folletos de recetas de regalo, —dulces y sabrosas. Utiliza 4 pilas AA, que no están incluidas.
2104-P-4008 Juego de 19



Inalámbrica, funciona a batería
Inalámbrica significa que no hay necesidad de estar cerca de un tomacorriente.

Acción inversa patentada
No es necesario desarmar la prensa para rellenar— tan sólo oprima un botón.

Diseño ergonómico
Diseñado para adaptarse a la mano para una gran comodidad y facilidad de uso. Los botones sellados mantienen alejada la comida.

Dough Guard™ único
Mantiene la masa fuera del motor.

Cilindro transparente
Verifique el progreso y vea cuánta masa queda.

Base acanalada
Levanta la prensa de la plancha para galletas para que los diseños tengan buena forma

Doce diseños de disco



12 discos de aluminio en formas clásicas y para festividades, para crear distinguidos refrigerios, aperitivos, galletas, postres y pastelitos.

Cuatro boquillas de adorno



4 boquillas de adorno multiuso para rellenar fácilmente pastelitos, adornar aperitivos y decorar elegantes postres.

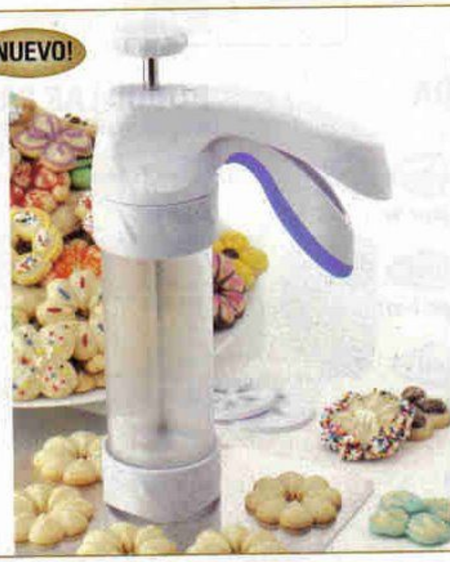
COMFORT GRIP™ Cookie Press

¡NUEVO!

Prensa para galletas Comfort Grip™

Experimente una prensa clásica que es realmente cómoda. Su mango ergonómico se siente fantástico en cualquier mano — la acción de fácil presión libera la masa con una forma perfecta. El cilindro transparente elimina las conjeturas en el momento de rellenar. La base acanalada levanta la prensa de la plancha para galletas, para ayudarlo a crear mejores formas.

Incluye 12 discos de plástico en una amplia variedad de formas, y nuestra clásica receta spritz.
2104-P-4011 Juego de 13



Doce diseños de disco



Cookie Pro™ ULTRA

¡La mejor prensa para galletas del mundo se ha vuelto aún mejor! Fácil de usar, fácil de guardar—todo lo que usted desea en una prensa para galletas. El diseño de acción de bombeo le permite elaborar cómodamente con la prensa decenas de galletas. El mango se pliega para guardarse en forma compacta.

Incluye 10 discos de aluminio en una caja que se puede adjuntar. Se incluyen las recetas.
2104-P-4010 Juego de 12



Acción de bombeo
Para una mayor eficiencia y facilidad de uso.

Émbolo interno con resorte
Para lograr una confianza excepcional y una presión eficiente.

Agarraderas laterales
Evitan que las manos se resbalen.

Mango Comfort Grip™ de diseño ergonómico.
Lo ayuda a presionar con comodidad incluso cuando hace grandes lotes de galletas.

Fabricación resistente
Aluminio fundido y acero inoxidable.

Anillo de disco para agarrar con los dedos
Simplifica el intercambio de discos.



Diseño que ocupa poco lugar
Mango exclusivo, que se da vuelta, para guardarlo en forma fácil y práctica.

¡Ya no faltará ningún disco!
La caja para guardar se adjunta a la prensa de galletas cuando no se está usando.

Diez diseños de disco

¡Diez diseños de disco incluidos!
Los discos de aluminio duradero pueden lavarse en lavaplatos.

cookie max™ cookie press

¡Le presentamos la prensa de galletas que eleva al máximo la facilidad de uso y la comodidad! Con la Cookie Max™, notará la diferencia desde el primer lote de galletas. Su fácil acción de bombeo le brinda un mayor control — con sólo un clic del émbolo obtendrá una galleta perfecta, una y otra vez. Su mango acolchonado es seguro y cómodo de agarrar. El cilindro y el fondo elevado transparentes le permiten ver la galleta y la cantidad restante de masa en su prensa al trabajar. Nada de obstrucciones ni dificultades de limpieza.

Incluye 12 discos de plástico en formas favoritas, instrucciones sencillas y 3 deliciosas recetas.
2104-P-4003 Juego de 13



Palillo del émbolo de acero inoxidable

Acción de bombeo y mango ergonómico acolchonado

Cilindro para agarrar con muescas

Cilindro transparente

Émbolo circular de buen rendimiento

Cilindro para agarrar con muescas

Base acanalada

Doce diseños de disco



Cortadores de galletas

¡Estos versátiles diseños seguramente harán brillar su creatividad!

CORTADORES COMFORT GRIP™

Cortadores fáciles de agarrar de acero inoxidable con lados extra gruesos, ideales para cortar sus alimentos favoritos con formas espectaculares. Ideal para brownies, galletas, emparedados, pasteles de una capa, queso, dulces de arroz crocantes, fudge y mucho, mucho más. Sus bordes acolchonados le proporcionan un cómodo control incluso cuando corta postres gruesos. Se incluye la receta. Cada uno tiene 4 x 4 x 1 ¾ pulg. de profundidad.



Estrella
2310-P-605



Osito de peluche
2310-P-609



Redondo
2310-P-608



Cuadrado con arrugas
2310-P-611



Corazón
2310-P-616



Mariposa
2310-P-614



Flor
2310-P-613



Margarita
2310-P-619

JUEGO DE CORTADORES DE METAL

El juego de piezas múltiples añade variedad. Construidos para durar; cortan de manera precisa y salen fácilmente. Se incluye la receta.

Básicos

Formas geométricas, diamante con arrugas, corazón, media luna, estrella y flor. Cada uno mide 3 pulg.
2308-P-1235
Juego de 6



Animales

Caballo, paloma, león, pato, cerdo y gato. Cada uno mide 3 pulg.
2308-P-1236
Juego de 6



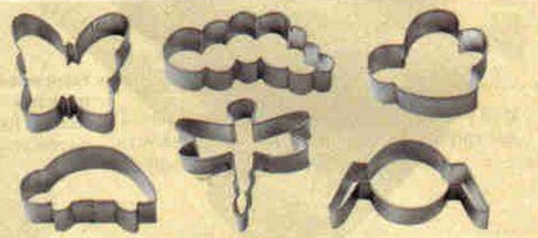
Corazones

Siete diseños de cortadores de corazón diferentes, desde lo estilizado hasta lo tradicional. Los tamaños van desde 1 ½ a 3 pulg.
2308-P-1237
Juego de 7



Bichos amigos ¡NUEVO!

¡Tiernos bichos rastreros de galletita! Incluye mariposa, oruga, abeja, mariquita, libélula y araña. Cada uno mide 3 pulg.
2308-P-1245 Juego de 6



Nesting Desde el corazón

Dos arrugados y dos lisos. El más grande mide 5 pulg.
2308-P-1203*
Juego de 4



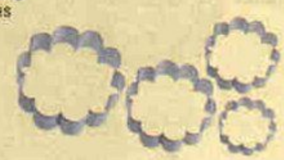
Estrellas Nesting

¡Para festividades y más! El más grande mide 5 pulg.
2308-P-1215
Juego de 4



Pimpollos Nesting

Corte hermosas flores en cuatro tamaños. El más grande mide 5 pulg de ancho.
2308-P-1204
Juego de 4



Mini románticos ¡NUEVO!

Mariposa, corazón, campana, corazón arrugado, tulipán y pimpollo. Cada uno mide 1 ½ pulg.
2308-P-1225
Juego de 6



Mini Arca de Noé

Caballo, arca, elefante, oso, jirafa y león. Cada uno mide 1 ½ pulg.
2308-P-1206
Juego de 6



Mini cortadores geométricos con arrugas

Cuadrado, círculo, corazón, diamante, óvalo y triángulo. Cada uno mide 1 ½ pulg.
2308-P-1205
Juego de 6



CORTADORES DE METAL

¡El clásico cortador de metal era el favorito de la abuela pero nunca antes había tenido estas formas tan divertidas! Los cortadores de metal de Wilton están construidos para que duren por años de elaboración de galletas; cortan de manera precisa y salen fácilmente. Cada forma mide 3 pulg.



Estrella
2308-P-1008



Hombrecito de jengibre
2308-P-1002



Oso
2308-P-1009



Corazón
2308-P-1003



Pez
2308-P-1017



Cruz
2308-P-1018



Margarita
2308-P-1007



Bellota
2308-P-1020



Hoja de arce
2308-P-1021



Hoja de roble
2308-P-1013



Mariposa
2308-P-1015



Pollito
2308-P-1000



Campana
2308-P-1006



Círculo
2308-P-1010



Trébol
2308-P-1011

CORTADORES DE COBRE SÓLIDO

La calidez y belleza del cobre hacen que estos cortadores sean ideales para exhibir y para agregar ese toque decorativo a su cocina. Estos hermosos cortadores con calidad de reliquia tienen bordes suavemente redondeados para ese toque final. Cada uno tiene 5 1/2 pulg. de diámetro.



Corazón y mano
2308-P-3075



Corazón
2308-P-3040



Estrella
2308-P-3002



Margarita
2308-P-3042



Hoja de arce
2308-P-3045

Ice-A-Cookie™

¡Diversión instantánea para todas sus galletas! La suave bolsa para apretar es fácil de manejar, y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo — use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla, se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ (no se incluyen) y más! Cada bolsa de 10.59 oz. decora dos docenas de galletas redondas de 3 pulg. Con certificación Kosher.

Blanco 710-P-416



Marcadores de colores comestibles FoodWriter™

Úselos como los marcadores de tinta, para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡Los niños los adoran! Sirven para decorar en fondant, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Ilumine los alimentos cotidianos como pastelitos para tostadora, queso, rebanadas de fruta, pan, y más. Cada juego incluye cinco marcadores FoodWriter de 0.35 oz. Con certificación Kosher.

COLORES PRIMARIOS

Amarillo | Verde | Rojo | Azul | Negro

Punta fina
609-P-100
Juego de 5

Punta gruesa
609-P-115
Juego de 5

¡NUEVO!



COLORES DE NEÓN

Violeta | Anaranjado | Rosado | Verde claro | Negro

Punta fina
609-P-116
Juego de 5

¡NUEVO!

JUEGOS DE CORTADORES Y ESTÉNCIL STENCIL-A-COOKIE™

Utilizando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños emocionantes y coloridos. Simplemente corte las galletas, luego utilice el esténcil y el FoodWriter™ de Wilton, Cake Sparkles™ de Wilton, azúcares de colores o spray de colores para alimentos Color Mist™ para crear formas encantadoras sobre ellas después de hornear. Las galletas se ven fantásticas glaseadas con Ice-A-Cookie™ Wilton, que se presenta anteriormente. El juego incluye un cortador de metal y dos esténciles (mismo diseño).

Juego de 3



Corazón
2308-P-1401



Mariposa
2308-P-1402



Flor
2308-P-1403



Casa
2308-P-1404



Estrella
2308-P-1405

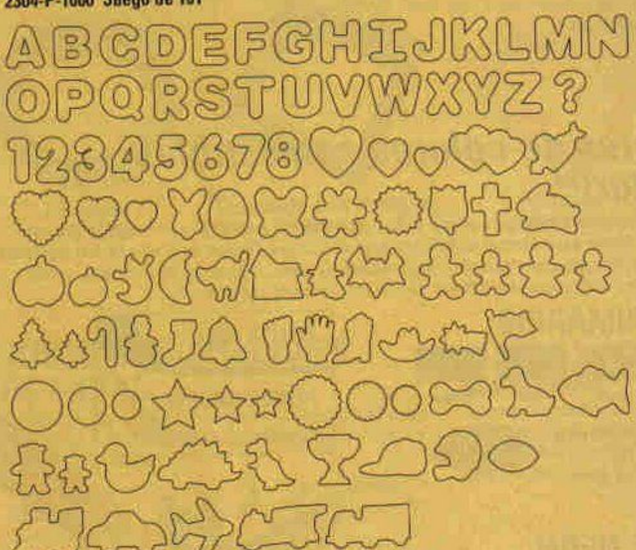


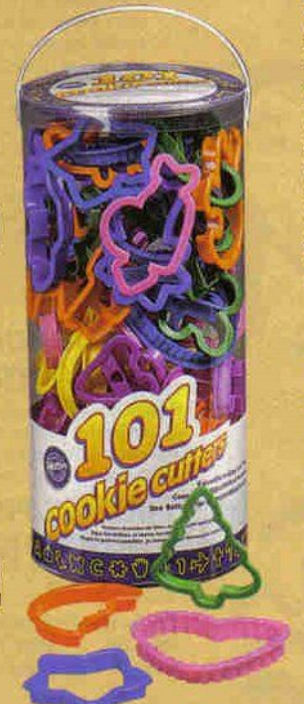
Oso
2308-P-1400

Cortadores de galletas

JUEGOS DE CORTADORES DE GALLETAS DE PLÁSTICO

¡101 cortadores de galletas!
Con este juego, ¡usted está cubierto—para cualquier ocasión, cualquier época del año y cualquier edad! Haga galletas con las formas favoritas de los días festivos y formas temáticas como deportes, flores, animales y más. O utilice el alfabeto completo y las colecciones de números que se incluyen, para crear el mensaje perfecto con galletas. Excelentes para cortar todo tipo de alimentos con formas divertidas—perfectos también para manualidades. Tamaño promedio del cortador. 3 ½ x 3 ½ pulg. Se incluye la receta.
2304-P-1000 Juego de 101





Juego de cortadores A-B-C y 1-2-3 de 50 piezas
Alfabeto completo y colección de números, excelente para galletas, brownies, dulces de gelatina, para juegos didácticos, manualidades y más. Tamaño promedio del cortador 3 ½ x 3 ½ pulg. Se incluye la receta.
2304-P-1054
Juego de 50



Juego de cortadores Animales amigos de 50 piezas
Todo el mundo enloquecerá por las galletas, las comidas y las manualidades hechas con esta colección de animales de 50 formas diferentes. Las formas incluyen un pez, un perro, un gato, pájaros, mariposas, reptiles y más. Tamaño promedio del cortador 3 ½ x 3 ½ pulg. Se incluye la receta.
2304-P-1055
Juego de 50



CORTADORES DE GALLETAS DE PLÁSTICO

Con nuestra gran variedad de formas de cortadores de colores brillantes, ¡hacer es tan divertido como comer! El diseño seguro para niños significa que los niños pueden ayudar.

Cada uno mide 3 pulg. x 4 pulg.


Pez
2303-P-128


Dinosaurio
2303-P-112


Osito de peluche
2303-P-133


Mariposa
2303-P-116


Cachorro
2303-P-137


Estrella
2303-P-135


Mano
2303-P-147


Pie
2303-P-113


Niña
2303-P-120


Niño
2303-P-124


Hueso de perro
2303-P-123


Locomotora
2303-P-139


Estrella de 6 puntas
2303-P-122


Corazón
2303-P-100


Gato
2303-P-118


Pato
2303-P-148


Cruz
2303-P-141


Cono de helado
2303-P-111


Velero
2303-P-129


Avión
2303-P-101


Flor
2303-P-117


Trébol de cuatro hojas
2303-P-134

JUEGOS DE CORTADORES DE PLÁSTICO NESTING

Seguros para que los usen los niños, en formas graduadas favoritas. Descubra todas las maneras divertidas de utilizar nuestros cortadores — para formas de pan, esténciles, tragaluces y mucho más.

Ositos de peluche
¡Desde cachorros hasta adultos! 1 ¾ a 6 ⅝ pulg. de altura.
2304-P-1520
Juego de 4



Pimpollo
Cree hermosos pimpollos con cortadores de plástico en tamaños desde 1 ⅛ a 4 ½ pulg.
2304-P-116
Juego de 6



Corazón
Ideales para el Día de San Valentín! 1 ½ a 4 ⅛ pulg.
2304-P-115
Juego de 6



Estrella
Para manualidades, galletas o diseños en su pastel glaseado. 1 ⅝ a 4 ⅝ pulg.
2304-P-111
Juego de 6



Utensilios y accesorios para hornear galletas

MOLDES PARA GALLETAS

¡Los dulces de galletas en un palito son tan fáciles! Tan solo coloque la masa de galleta presionando en el molde, introduzca un palito de galleta, luego hornee, enfríe y decore. Cree sus propias flores de galleta para esa persona tan especial; también ideales para dulces de cereal de arroz y caramelos.

Se incluye la receta. En cada molde se hacen 6 dulces individuales, 3 ½ pulg. x ¼ pulg. de profundidad. De aluminio.



Estrella
2105-P-8102



Redondo
2105-P-8105



Pimpollo
2105-P-8109



Corazón
2105-P-8104



Palitos para dulces de galletas
Para chupetes de galleta divertidos.
6 pulg. 1912-P-9319
Paq. de 20
8 pulg. 1912-P-9318
Paq. de 20



Bolsas para fiestas transparentes
4 x 9 ½ pulg.
Cada paquete contiene 25 bolsas y 25 presillas.
1912-P-1240
Paq. de 25

MOLDES PARA GALLETAS GIGANTES

Nuestros moldes gigantes para galletas lo ayudan a crear una enorme de galleta en una forma que será todo un éxito en cualquier ocasión. Especialmente diseñada para un paquete de masa refrigerada, ¡también son excelentes para hacer brownies y pizza!

Cada forma mide aproximadamente ¾ pulg. de profundidad y pueden usarse con recetas que necesitarían un molde estándar de 13 x 9 pulg. De aluminio.



Redondo
2105-P-6201



Corazón
2105-P-6203

PLANCHAS PARA GALLETAS

Las planchas para galletas de Wilton son hechas de aluminio extra grueso y calientan en forma pareja para obtener bases de galletas perfectamente doradas.



De aluminio
Constitución extra gruesa.
Gigante 14 x 20 pulg.
2105-P-6213
12 ½ x 16 ½ pulg.
2105-P-2975

Aluminio aislado
Una capa aisladora de aire queda atrapada dentro de dos capas de aluminio aislado para un dorado perfecto y sin quemaduras.
16 x 14 pulg.
2105-P-2644

REJILLAS PARA ENFRIAR



Niqueladas
Diseño resistente que nunca se oxidará.
13 pulg. Redonda
2305-P-130
10 x 16 pulg.
2305-P-128
14 ½ x 20 pulg.
2305-P-129



Antiadherentes
Las galletas y los pasteles no se quebrarán con nuestro ingenioso revestimiento antiadherente.
13 pulg. Redonda
2305-P-230
10 x 16 pulg.
2305-P-228
14 ½ x 20 pulg.
2305-P-229



Juego de tres piezas niqueladas para apilar
Utilícelas solas o apiladas para ahorrar lugar mientras enfría tres lotes de galletas al mismo tiempo. Rejillas individuales, de 13 ½ x 9 ¾ x 3 pulg. de altura; las rejillas apiladas miden 9 ¾ pulg. de altura.
2305-P-151

ESPÁTULA PARA GALLETAS



Espátula de acero inoxidable con mango de palo de rosa remachado.
417-P-470

CRISTALES DE AZÚCAR



Ilumine galletas simples rápidamente con nuestras coloridas azúcares para decorar. Tan sólo espolvoree estas azúcares extra finas sobre las galletas antes de hornear. El frasco para sacudir con tapa "flip-top" le permite controlar fácilmente la salida del azúcar. Con certificación Kosher. 4.4 oz.
Cada una



Mezcla de 4 colores brillantes
Contiene 1.1 oz. (de cada una) de rosado, amarillo, verde claro y lavanda.
710-P-651

Mezcla de 4 colores primarios
Contiene 1.1 oz. (de cada una) de rojo, verde oscuro, azul y amarillo.
710-P-650

¡Los caramelos son mucho más divertidos cuando los hacen los niños! Los kits Gummy y Kandy Clay de Wilton y sus accesorios hacen que sea fácil para los niños hacer los caramelos más en onda, ¡con formas y sabores asombrosos!

GUMMY!

¡TODO NUEVO!

Los niños pasarán un rato emocionante haciendo dinosaurios, flores, caras divertidas y más formas de goma en los kits, moldes, herramientas y mezclas de goma de Wilton para niños. ¡Sólo siga los simples pasos para hacer gomas de gran sabor en 10 minutos! Recomendado para niños de 4 años en adelante.





Bichos asquerosos
2104-P-1617

Easy as 1•2•3...



Mezcle **Agite** **Moldee**

KITS PARA GOMAS

Está todo incluido para que los niños hagan 16 sabrosas gomas. ¡Vea las divertidas formas! Fácil de mezclar y moldear—sólo póngalos en el refrigerador y saque sus caramelos en 10 minutos.

Cada kit incluye:
- Molde con cuatro figuras divertidas, envase para mezclar y embudo.
- 4 mezclas de goma (de 0,7 oz. cada una) en sabores surtidos artificiales.
- 1 paquete de Azúcar Ácida (0,7 oz.) para cubrir sus gomas.
- Instrucciones fáciles de seguir.



Partes del cuerpo 2104-P-1622 — **Comida diverti[...]** 2104-P-1623



Niña glamorosa 2104-P-1616 — **En la playa** 2104-P-1618 — **Caras graciosas** 2104-P-1619 — **Dinosaurios** 2104-P-1620 — **Pimpollos en[...]** 2104-P-162[...]

MOLDES GUMMY

Cada uno incluye 4 moldes, ¡16 formas distintas que los niños adoran!





Animales del zoológico
1902-P-616



Animales del océano
1902-P-615



Transportes
1902-P-617



Productos de belleza
1902-P-626



Exploración espacial
1902-P-628

SABORES DE MEZCLAS GUMMY

Agregue nuevos sabores a su kit para hacer gomas Gummy ¡y que siga la diversión con gomas! Cada paquete incluye cinco sobres (0,7 oz. cada uno) — suficiente para hacer 20 piezas de caramelo de goma, instrucciones completas. Sabores artificiales.

Cereza	1911-P-301	**Durazno**	1911-P-307
Sandía	1911-P-302	**Limón**	1911-P-308
Uva	1911-P-303	**Fresa**	1911-P-309
Naranja	1911-P-304	**Arándano**	1911-P-310
Manzana verde	1911-P-305	**Banana**	1911-P-321
Goma de mascar	1911-P-306		



Frambuesa [...]
1911-P-32[...]

AZÚCAR ÁCIDA GUMMY

¡Agregue un golpe ácido a sus sabores favoritos de goma! Incluye cinco sobres (0,7 oz. cada uno) — suficiente para cubrir 80 piezas.
1911-P-1930



ACCESORIOS PARA HACER GOMAS

¡Es más divertido hacer gomas con las herramientas correctas! Herramientas seguras para que los niños manejen, que los ayuda a moldear las gomas y levantar los caramelos con facilidad.

Kit de herramientas
Incluye un envase y un embudo para mezclar y llenar fácilmente, y un cepillo para limpiar el envase y los moldes en un santiamén. Instrucciones incluidas.
1904-P-1702



Kit de accesorios
Los niños pueden dar a sus gomas una zambullida en Azúcar Ácida utilizando las pinzas y la bandeja para sumergir d[...] kit. El Azúcar Ácida se incluye[...]s kits para hacer caramelos Gu[...] también se vende por sep[...]
1904-P-1703



Busque más divertidos kits Gummy con los personajes preferidos de los niños en las páginas 188 a 199.

Kandy Clay™

¡TODO NUEVO!

The Modeling Clay You Can Eat!

¡Es el karamelo loko y kolorido que los niños pueden moldear de cualquier forma! Amáselo, moldéelo y estírelo del modo que imagine—adorables animales, tontos seres extraterrestres y más. Cuando estén listos, ¡tendrán una dulce golosina para comer! Aquí están los kits y el caramelo que los niños necesitan para jugar con Kandy Clay.

PAQUETES DE COLORES KANDY CLAY

Sea creativo—¡atrape los sabores y colores que le gustan para agregarlos a sus figuras de Kandy Clay! Cada paquete incluye doce envases de 0,5 oz. Sabores artificiales.



Rosado sandía
1911-P-435

Paquetes de un solo color

Rojo fresa 1911-P-436

Marrón chocolate 1911-P-437

Amarillo limón 1911-P-438

Verde manzana 1911-P-439

Rosado goma de mascar 1911-P-440

Violeta uva 1911-P-441

Celeste ponche 1911-P-442

Azul frambuesa 1911-P-443

Anaranjado naranja 1911-P-445

Paquetes multicolores



Colores pastel
Incluye: marrón claro mantequilla de maní, celeste ponche, durazno claro durazno, blanco malvavisco, amarillo claro banana, rosado goma de mascar.
1911-P-336



Colores primarios
Incluye: azul arándano, verde manzana, amarillo limón, blanco malvavisco, rojo cereza, marrón chocolate.
1911-P-335



Colores brillantes
Incluye: azul frambuesa azul, verde lima, anaranjado naranja, blanco malvavisco, rosado sandía, violeta uva.
1911-P-333

KITS DE ACTIVIDAD KANDY CLAY

Divertida forma para que los niños pasen el rato ¡cada kit temático incluye todo el rico y colorido caramelo necesario para crear formas grandiosas para jugar y comer!

El juego contiene 12 sobres de Kandy (caramelo), de 0,5 oz. cada uno, en sabores surtidos artificiales, más una herramienta para esculpir, una caja de cartulina con ventana para obsequio e instrucciones completas, excepto que se especifique otra cosa.



Amigos de la granja
Incluye el granero para jugar de cartón.
2104-P-3651



El reino del karamelo
2104-P-3652



Masticasaurio
2104-P-3653



Kriaturas de Karamelo
2104-P-5015



Koches de Karamelo
Contiene trece sobres de 0,5 oz. de caramelo.
2104-P-5018



Objetos glamorosos
Incluye un mini bolso.
2104-P-5019



Locura monstruosa
2104-P-5021



Bichos de Karamelo
Incluye la casa de los bichos de cartulina.
2104-P-5023



Juegos de Karamelo
Incluye un tablero reversible para jugar a las damas y al ta-te-ti.
2104-P-5029



Anillos y otras cosas
Incluye hilo comestible.
2104-P-5030

JUEGOS DE HERRAMIENTAS KANDY CLAY

¡Hechos para manos pequeñas! Los niños se divertirán más jugando con Kandy Clay cuando usen herramientas de su tamaño para cortar, tallar y amasar.

Juego de alfombrilla para jugar y rodillo

¡El rodillo deja chato el Kandy Clay en un momento! La alfombrilla evita que se pegue en la mesada.
1904-P-1551



Tijeras/juego de herramientas para esculpir

Tijeras seguras para los niños con 3 cuchillas que se cierran sobre sí mismas y calzan en el mismo mango. Cuatro herramientas para esculpir que ayudan a tallar figuras divertidas.
1904-P-1121



Delantal

¡Mantenga su ropa limpia mientras juega! Plástico no inflamable, fácil de limpiar; talle único para niños de 4 años en adelante.
1904-P-1025



Mini juego de cortadores de masa

12 divertidas formas: estrella, niña, pez, velero, cachorro, corazón, oso, mano, elefante, manzana, dinosaurio, cono de helado. Plástico seguro para que lo usen los niños; 1 ¹/₄ pulg. cada uno.
509-P-256



Busque más divertidos kits Kandy Clay con los personajes preferidos de los niños en las páginas 188 a 199.

Elaboración de caramelos

¡Deje que Wilton le demuestre lo fabulosa que puede ser la confección de caramelos! Comience con nuestros Candy Melts® y moldes para obtener hermosos caramelos en 3 pasos fáciles, sólo derrita, moldee y sirva.*

Kit para niños para elaboración de caramelos

¡Es una forma completamente nueva para que los niños se diviertan con los caramelos! Imagine una hamburguesa con su acompañamiento, el cofre de un tesoro lleno de dulces o un pastel de cumpleaños de pisos, todo hecho de delicioso caramelo. Ahora imagine a sus niños preferidos disfrutando al máximo al darles vida. Estos kits Wilton hacen que sea divertido para todos los niños derretir, moldear y armar un proyecto de caramelos que se verá fantástico.

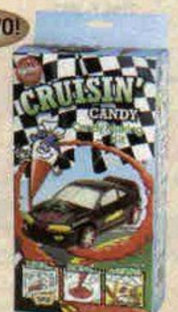
Los kits incluyen instrucciones fáciles de seguir que hacen énfasis en la elaboración segura de caramelos con la ayuda de un adulto. Todos los kits incluyen 2 moldes, Candy Melts®* en diversos colores, bolsas para derretir e instrucciones; el resto del contenido se detalla a continuación. Recomendado para niños de 8 años en adelante.

¡NUEVO!



Cofre del tesoro
¡Diversión aventurera! Cree un botín de divertidas joyas en un fantástico cofre de caramelo. Incluye pincel decorador y 19,5 oz. de Candy Melts®.
2104-P-1196

¡NUEVO!



Caramelos de carrera
¡A sus mecánicos de boxes les encantará armar este auto de carrera de caramelo! Incluye pincel decorador y 22,5 oz de Candy Melts®.
2104-P-1197

¡NUEVO!



Pasteles de fiesta
¡Los pequeños decoradores la pasarán genial creando una obra de arte de 3 pisos! Incluye pincel decorador y 19,5 oz de Candy Melts®.
2104-P-1198



Fantasía de flores
Moldee flores en palitos en forma de "tallo". Incluye 10 palitos de chupete verdes, pincel decorador, envoltorio de cartulina en forma de cerca y 15 oz. de Candy Melts®.
2104-P-1069



Explosión de hamburguesas
¡Diversión en un panecillo! Los niños construyen una hamburguesa perfecta, desde la carne hasta los pepinillos. Incluye 25 oz. de Candy Melts®.
2104-P-1064



Chef de pizzas
Los ingredientes se ven fantásticos hay incluso dos cajas de reparto para hacer regalos divertidos. Incluye 20 oz. de Candy Melts®.
2104-P-1065



Tarjetas de saludo
Estas son tarjetas realmente "comestibles". Incluye 10 bolsas para regalo, presillas y 20 oz. de Candy Melts®.
2104-P-1066



Caras graciosas
¡Cree locas personas-chupete! Incluye 6 palitos de chupete, pincel decorador y 20 oz. de Candy Melts®.
2104-P-1067

Candy Melts®*

Caramelos versátiles, cremosos, fáciles de derretir, ideales para todo tipo de uso—ya sea moldear, bañar o cubrir. Su delicioso sabor puede variar con nuestros variados sabores de caramelos.

Los caramelos color cacao claro y oscuro tienen sabor natural a cacao; los de colores son saborizados artificialmente con sabor a vainilla. Bolsa de 14 oz. Con certificación Kosher.



¡NUEVO!



Mantequilla de maní
1911-P-481



Cacao claro
1911-P-544



Cacao oscuro
1911-P-358



Rojo
1911-P-499



Blanco
1911-P-498



Chocolate con menta
1911-P-1920



Lavanda
1911-P-403



Rosado
1911-P-447



Amarillo
1911-P-463



Anaranjado
1911-P-1631



Azul
1911-P-448



Verde
1911-P-405

*revestimiento de confitería de marca

Herramientas para hacer caramelos

Botellas para apretar



¡Derrita caramelos fácilmente y luego llene su molde sin ensuciar! Nuestras prácticas botellas se pueden adquirir ahora en tres tamaños para poder derretir únicamente la cantidad justa de Candy Melts®* que usted necesite. Derrita el caramelo en la botella y luego apriete para rellenar los moldes.
Es una fantástica forma de guardar y recalentar el caramelo sobrante.



Mini
6 oz.
1904-P-1166
Paq. de 2



Tamaño estándar
12 oz.
1904-P-1189



Grande
16 oz.
1904-P-1167



Caramelos Bandeja para derretir

¡Derrita en el microondas hasta 11 colores de Candy Melts® de una sola vez y sin ensuciar!
De plástico, con borde para agarrar antideslizante. Incluye pincel decorador.
1904-P-8016



Juego metálico para cubrir*

De acero inoxidable de calidad profesional con mangos de madera.
8¾ pulg. de largo.
1904-P-925
Juego de 2



Juego para cubrir caramelo

Cuchara y tenedor de fácil manejo, cada uno de 7¾ pulg. de largo.
1904-P-800
Juego de 2



Juego de pinceles decoradores

Cerdas de plástico, resistentes, mango fácil de agarrar.
2104-P-9355
Juego de 3



Embudo para verter fácilmente

El botón controla el flujo de carampelo. 5 x 4 pulg., de nailon.
1904-P-552



Termómetro para caramelo

Medidas precisas esenciales para preparar caramelos duros, turrones y más.
1904-P-1200

Kits de recuerdos de boda de caramelo ¡NUEVO!

Todo lo que necesita para hacer 10 hermosos recuerdos para su boda o celebración de novia.

Incluye 12 oz. de Candy Melts®* blancos, un molde de caramelo (1 diseño, 8 cavidades), 2 mangas decoradoras desechables y 10 cajas para trufas blancas. ¿Necesita más recuerdos? Simplemente compre más Candy Melts®* (pág. 146) y cajas para trufas (pág. 149); cada bolsa adicional de 14 oz. de Candy Melts®* rinde 28 caramelos para llenar 14 cajas.

Pasteles de boda
2104-P-1073

Campanas de boda
2104-P-1072



Relleno de crema para caramelos

Y ahora riquísimos caramelos rellenos de crema sumamente fáciles de hacer. Sólo Wilton tiene suaves y exquisitos rellenos de crema en un tubo fácil de utilizar. Sólo presione su sabor favorito en el centro de una concha de caramelo y luego séllelo. Hecho con ingredientes de primera calidad para obtener un sabor insuperable.
Cada tubo alcanza para hacer de 16 a 20 caramelos.



Frambuesa
5,25 oz.
1911-P-503

Vainilla
6,25 oz.
1911-P-502



Juegos de colores y sabores para caramelo

Juego de colores primarios para caramelo



Los colores concentrados a base de aceite se funden maravillosamente en los Candy Melts® Wilton.
Contiene amarillo, anaranjado, rojo y azul; frascos de 0,25 oz.
Con certificación Kosher.
1913-P-1299 Juego de 4

Juego de colores de jardín para caramelo



¡Cree bonitos colores pasteles! Los colores concentrados a base de aceite se funden maravillosamente en los Candy Melts® Wilton.
Contiene rosado, verde, violeta y negro; frascos de 0,25 oz.
Con certificación Kosher.
1913-P-1298 Juego de 4

Juego de sabores para caramelo



Agregue su favorito.
Incluye menta, cereza, canela y crema de menta, frascos de 0,25 oz.
1913-P-1029 Juego de 4

Moldes novedosos para caramelos

Más formas divertidas y mayores detalles hacen que los Moldes para Caramelos Wilton sean la manera preferida para crear caramelos en todo el mundo. ¡Mire las variedades! Puede hacerlo todo, desde dulces para fiestas infantiles hasta elegantes regalos de boda y recuerdos de celebraciones de nacimiento. Moldear y colorear no podría ser más fácil cuando usted utiliza los Candy Melts® de Wilton. Busque las fantásticas ideas de diseño y las instrucciones para moldear en cada paquete.*



Alfabeto
26 diseños, 26 cavidades.
2115-P-1563



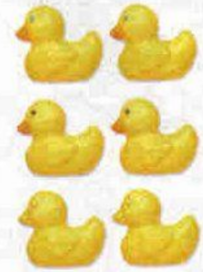
Números
10 diseños, 10 cavidades.
2115-P-1564



Estrellas
1 diseño, 12 cavidades,
2115-P-1554



Hora de festejar
6 diseños, 8 cavidades.
2115-P-1516



Patito de goma
1 diseño, 6 cavidades.
2115-P-1565



Carita sonriente
1 diseño, 9 cavidades.
2115-P-1715



Conchas de mar
5 diseños, 11 cavidades.
2115-P-1561



Dulces primaverales
8 diseños, 8 cavidades.
2115-P-1716



Rosas en flor
1 diseño, 10 cavidades.
2115-P-1738



Rosas y pimpollos
3 diseños, 9 cavidades.
2115-P-1708



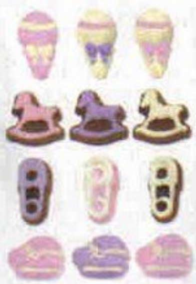
Fiesta para los novios
5 diseños, 10 cavidades.
2115-P-1711



Biberones
1 diseño, 6 cavidades.
2115-P-1560



Mini íconos para el bebé
5 diseños, 20 cavidades.
2115-P-1537



Celebración de nacimiento
4 diseños, 11 cavidades.
2115-P-1710

MOLDES PARA BARRAS DE CARAMELO ¡NUEVO!

Cree un dulce recuerdo para sus invitados . . . una barra de caramelo con su mensaje especial.
Moldear es fácil con Candy Melts®* de Wilton (pág. 146). Colóquelas en cajas para barras de caramelo y logre una hermosa presentación (pág. 149). Cada barra de caramelo mide 3 ¼ pulg. de ancho x 1 ¾ pulg. de alto x ¼ pulg. de profundidad. 1 diseño, 4 cavidades.





Agregue un mensaje
2115-P-1356



Nuestra boda
2115-P-1409



Gracias
2115-P-1410

Moldes clásicos para caramelos

Wilton tiene una gran selección de formas tradicionales para crear elegantes cajas de caramelos para regalar y bandejas para fiestas. Para exquisitos caramelos rellenos o los populares bombones rellenos de menta, nuestros moldes bien definidos le ayudan a preparar perfectos caramelos cada vez.



Mini barras clásicas
1 diseño,
14 cavidades.
2115-P-1723



Moldecitos de mantequilla de maní
1 diseño,
10 cavidades.
2115-P-1522



Trufa con forma de corazón
1 diseño,
7 cavidades.
2117-P-100



Trufas
1 diseño,
12 cavidades.
2115-P-1521



Rosas
3 diseños,
12 cavidades.
2115-P-1713



Trufas con formas de regalo
1 diseño,
13 cavidades.
2115-P-1728



Discos de menta
1 diseño,
16 cavidades.
2115-P-1739

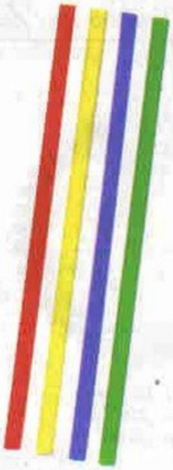


Tazas cordiales
¡Moldee una "tacita" de caramelo para servir licores con el postre! O rellene con crema batida y agréguelo al cacao o al café.
1 diseño,
6 cavidades.
2115-P-1535

*Revestimiento de confitería de marca

Accesorios para chupetes

Cree el chupete perfecto con palitos de todos los tamaños y también con divertidos colores y envoltorios transparentes para regalar con facilidad.



Palitos de chupete con los colores del arco iris

¡Agregue dinamismo a sus chupetes! Palitos de plástico seguros para los alimentos, 5 de cada uno: rojo, amarillo, azul y verde. No se pueden poner en el horno ni en el microondas. 4 pulg.
1912-P-9316
Paq. de 20



Palitos de chupete

Resistentes palitos de papel en 4 tamaños. No se pueden poner en el horno.

4 pulg.
1912-P-1006
Paq. de 50

6 pulg.
1912-P-1007
Paq. de 35

8 pulg.
1912-P-9320
Paq. de 25

11 ¾ pulg.
1912-P-1212
Paq. de 20



Kit de envoltorios para chupetes

¡Cubra sus chupetes de caramelo para hacer regalos y dulces especiales! Contiene 18 palitos, 18 bolsas y 18 presillas.
1904-P-1193



Bolsas transparentes para dulces

¡Deje que sus divertidos caramelos y galletas se vean!
3 x 4 pulg.
1912-P-2347
Paq. de 50

Envoltorios y cajas para caramelos

Sus caramelos caseros merecen una bella presentación. Wilton tiene todo lo que necesita para envolver y envasar sus caramelos como un profesional. Estos accesorios están diseñados para mantener los caramelos frescos, protegidos y atractivos para regalar.



Cajas para regalos de caramelo

Para regalos atractivos y un almacenamiento que se mantiene fresco.

Cajas para caramelos de 1 lb. Paq. de 3
1904-P-1172

Cajas para caramelos de ½ lb. Paq. de 3

Blancas **1904-P-1150**	**Rojas** **1904-P-1152**
Doradas **1904-P-1151**	**Plateadas** **1904-P-1153**

Presillas elásticas doradas

Atadas previamente con un moño. Úselas con cajas de regalo.
1904-P-1186 Paq. de 5

Revestimientos para cajas de caramelos

Revestimientos acolchonados de papel que evitan que los caramelos se quiebren. Úselos con cajas de regalo.
1904-P-1191 Paq. de 4



Papelitos para caramelos

Con pliegues bien marcados, como los que usan los profesionales. Papel cristal blanco.

1 pulg. de diámetro.
1912-P-1243 Paq. de 100

1 ¼ pulg. de diámetro.
1912-P-1245 Paq. de 75

Envoltorios de papel de aluminio

¡Brillantes envoltorios para caramelos y chupetes! Cuadrados de 4 x 4 pulg.
Paq. de 50



Dorados
1904-P-1197

Plateados
1904-P-1196

Rojos
1904-P-1198

Cajas para barras de caramelo

¡NUEVO!



Diseñadas para guardar caramelos elaborados en nuestros moldes para barras de caramelo (pág. 148), la ventana muestra su mensaje especial.
Paq. de 10

Blancas
1904-P-1157

Plateadas
1904-P-1159



Cajas para trufas

Un toque elegante, con una tapa de cierre entrelazado que forma un "lazo" perfecto. Para guardar entre 2 y 3 caramelos.
Paq. de 4

Blancas
1904-P-1154

Plateadas
1904-P-1155

Doradas
1904-P-1156

Cucharas cubiertas de caramelo

¡Convierta una simple taza de café en un deleite de moca! Estas cucharas cubiertas de caramelo son un deleite de hacer, usar, o regalar. Elija el kit o el molde, luego agregue los Candy Melts® y los sabores de caramelo Wilton para crear su propia sensación de sabores.*



Molde para cubrir cucharas

Úselo con sus propias cucharas. Contiene un molde con 1 diseño y 6 cavidades, y las instrucciones.
2115-P-1722



Kit para cubrir cucharas

Incluye 6 cucharas de plástico, 6 bolsas, 6 presillas e instrucciones.
1904-P-1192

Fiesta

Usted ha redactado su lista de invitados — ¡ahora puede comenzar aquí su lista de artículos de decoración! Desde los papelitos para hornear a las velas y desde las figuras centrales de pastel hasta las bolsas para dulces, Wilton tiene los diseños de aspecto fabuloso que desea.

Papelitos para hornear

¡La forma más fácil de realzar a una magdalena! Solo ármelas en los papelitos para hornear Wilton, con decoraciones de glaseado de sus motivos favoritos. También son ideales para poner caramelos y nueces.

Hecho con papel apto para usar en microondas, excepto que se especifique lo contrario. Los papelitos gigantes miden 2 pulg. de diámetro, los papelitos estándar miden 2 pulg. de diámetro y los mini papelitos miden 1 ¼ pulg. de diámetro; los papelitos para bombones miden 1 pulg. de diámetro.

¡NUEVO!



De bodas
Estándar 415-P-119 Paq. de 50
Mini 415-P-120 Paq. de 75

¡NUEVO!



Carita sonriente
Estándar 415-P-261
Paq. de 50



Patito de goma
Estándar 415-P-378
Paq. de 50



Es hora de festejar
Estándar 415-P-258
Paq. de 50



Béisbol
Estándar 415-P-298
Paq. de 50



Fútbol americano
Estándar 415-P-297
Paq. de 50



Fútbol
Estándar 415-P-296
Paq. de 50



Blancos
Gigante 415-P-2503 Paq. de 50
Estándar 415-P-2505 Paq. de 75
Mini 415-P-2507 Paq. de 100



Variados, en colores pastel
25 rosados, 25 amarillos, 25 azules
Estándar 415-P-394
Paq. de 75



Papel de aluminio dorado
Papel de aluminio encerado.
Estándar
415-P-206 Paq. de 24
Bombón
415-P-306 Paq. de 75



Papel de aluminio plateado
Estándar 415-P-207
(24 de aluminio puro, 24 de papel)
Bombón 415-P-307
(36 de aluminio puro, 36 de papel)



Hogaza pequeña de papel de aluminio dorado*
Papel de aluminio encerado.
415-P-452 Paq. de 24



Hogaza pequeña blanca*
El papel es apto para usar en hornos de microondas
415-P-450 Paq. de 50



Papelitos para hornear para frutos secos y fiestas
Mini 1 ¼ oz.
415-P-500 Paq. de 36
Estándar 3 ¼ oz.
415-P-400 Paq. de 24

*Los papelitos para hornear de hogaza pequeña miden 3 ¼ x 2 pulg. y se adaptan al molde de hogaza pequeña, pág. 160.

Decoraciones de glaseado

Las decoraciones de glaseado Wilton son perfectas para coronar sus magdalenas, galletas y helados. Las formas comestibles con sabor a menta tienen certificación Kosher.



Alfabeto/números
710-P-494 Paq. de 70



Alfabeto en manuscrito
710-P-546 Paq. de 62



Patito de goma
710-P-293
Paq. de 12



Guante de béisbol
710-P-475
Paq. de 9



Pelota de soccer
710-P-477
Paq. de 9



Pelota de fútbol
710-P-478
Paq. de 9

Bolsas para fiestas

¡Envuelva sus galletas, caramelos, obsequios y más, con color y diversión! Su regalo causará sensación con nuestros nuevos diseños "Pizazz" (diseños con chispa) — realmente atraen la luz con un deslumbrante diseño reflectante en 4 colores brillantes.

Contiene 20 bolsas de 4 x 9 1/2 pulg. y 20 presillas, excepto que se especifique otra cosa.
Paq. de 20

Transparentes
(no se muestran)
1912-P-1240 Paq. de 25





"Pizazz" plateado
1912-P-1020
Paq. de 8



"Pizazz" dorado
1912-P-1022
Paq. de 8



"Pizazz" rojo
1912-P-1019
Paq. de 8



"Pizazz" azul
1912-P-1021
Paq. de 8



De bodas
1912-P-2364



Patito de goma
1912-P-1275



Bebé
1912-P-2365



Estrellas coloridas
1912-P-2362



Carita sonriente
1912-P-2361



Rojas
1912-P-2357



Amarillas
1912-P-2359



Rosadas
1912-P-2363



Azules
1912-P-2356

Velas

¡Wilton le brinda más opciones! Corone su pastel con velas de colores perfectos — y vea nuestros emocionantes nuevos diseños de entramado, ondeado, brillante y perlado en las páginas 152 y 153.

JUEGOS DE PICOS

¡Escriba con luces su mensaje de celebración! Estos picos brillantes para velas son una manera única y fácil de deletrear el tema de la fiesta en la parte superior del pastel. Los colores divertidos son ideales para cada ocasión.



Feliz Cumpleaños
2811-P-785 Juego de 15



Cuesta abajo
2811-P-786 Juego de 13



Felicitaciones
2811-P-787 Juego de 15



3 pulg. de altura. Se muestra abajo con los picos.



NÚMEROS

Una manera festiva de marcar la edad o el año en los pasteles. 3 pulg. de altura cada uno.



Nº1 **2811-P-9101**
Nº2 **2811-P-9102**
Nº3 **2811-P-9103**
Nº4 **2811-P-9104**
Nº5 **2811-P-9105**
Nº6 **2811-P-9106**
Nº7 **2811-P-9107**
Nº8 **2811-P-9108**
Nº9 **2811-P-9109**
Nº0 **2811-P-9100**
? **2811-P-9110**
Rosado Nº1 **2811-P-240**
Azul Nº1 **2811-P-241**

Velas

CLÁSICAS

¡NUEVO!



¡NUEVO!



Perladas
¡Véalas brillar desde el momento en que las enciende! Los radiantes colores se verán fantásticos sobre cualquier pastel. 2 ½ pulg. de alto.
Paq. de 10

Blancas
2811-P-3658

Multicolores
2811-P-3665



Celebración
2 ½ pulg. de alto.
Paq. de 24

Blancas
2811-P-207

Rosadas
2811-P-213

Rojas
2811-P-209

Azules
2811-P-210

Negras
2811-P-224



Con purpurina
Candelabros incluidos.
2 ½ pulg. de alto.
Paq. de 10

Blancas
2811-P-248

Rosadas
2811-P-244

Azules
2811-P-246

Negras
2811-P-247



Variadas de celebración
Clásicos espirales en dos divertidos tonos.
2 ½ pulg. de alto.
2811-P-215
Paq. de 24



"Truco"
Sóplelas ¡se volverán a encender!
2 ½ pulg. de alto.
Colores variados: blanco, amarillo, rosado, azul.
2811-P-220
Paq. de 10



Plateadas y doradas
2 ¾ pulg. de alto.
Paq. de 10

Plateadas
2811-P-9123

Doradas
2811-P-9122

NOVEDOSAS

¡NUEVO!



¡NUEVO!



Velas largas
Del tamaño justo para pasteles grandes o para hacer un mensaje llamativo en cualquier pastel. 5 ⅞ pulg. de alto.
Paq. de 12

Blancas
2811-P-773

Multicolores
2811-P-777



Delgadas
6 ½ pulg. de alto.
2811-P-1188
Paq. de 24

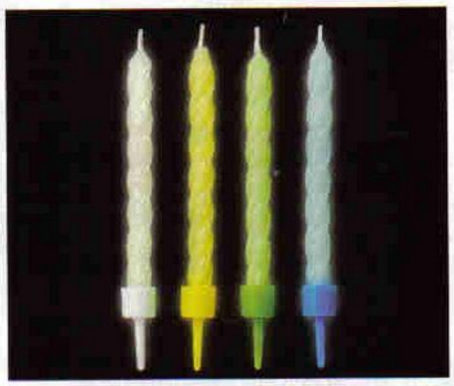




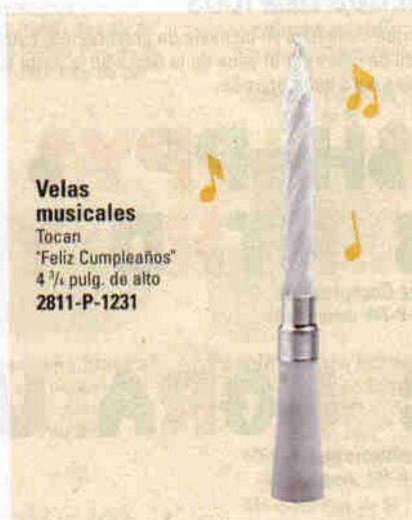
"Trucos" chispeantes
Sóplelas ¡se volverán a encender!
6 ½ pulg. de alto.
Paq. de 18

Variadas
2811-P-1230

Rojas y azules
2811-P-704



Velas que brillan en la oscuridad
¡Iluminan el ambiente incluso antes de encenderlas! Estas velas luminosas le darán un toque extra de diversión a cualquier celebración. Colores variados: blanco, amarillo, verde, azul. 2 ½ pulg. de alto.
2811-P-165 Paq. de 10



Velas musicales
Tocan "Feliz Cumpleaños"
4 ¾ pulg. de alto
2811-P-1231

Velas Cuesta abajo
¡El secreto de envejecer es mantener su sentido del humor! ¡Estas velas Wilton ayudan a cualquiera a enfrentar estos grandes cumpleaños con una sonrisa!
2 ¾ pulg. de alto.



2811-P-9111



2811-P-9112



2811-P-9314

COLORES SUAVES



¡NUEVO! **Brillantes**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3664
Paq. de 8

¡NUEVO! **Entramado**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3657
Paq. de 8

¡NUEVO! **Torneadas**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3661
Paq. de 8

En tirabuzón
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-775
Paq. de 8







De tres colores
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-782
Paq. de 10

Crayolas gigantes
3 1/4 pulg. de alto.
2811-P-292
Paq. de 8

"Trucos" chispeantes triangulares
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-288
Paq. de 9

"Trucos" chispeantes ondeados
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-289
Paq. de 10

Redondas
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-291
Paq. de 24

Finas, de fiesta
8 pulg. de alto.
2811-P-255
Paq. de 20

DE LOS COLORES DEL ARCO IRIS





¡NUEVO! **Brillantes**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3663
Paq. de 8

¡NUEVO! **Entramado**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3656
Paq. de 8

¡NUEVO! **Torneadas**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3660
Paq. de 8

En tirabuzón
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-778
Paq. de 8

De tres colores
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-779
Paq. de 10

Crayolas Gigantes
3 1/4 pulg. de alto.
2811-P-226
Paq. de 8
Tamaño estándar
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-227
Paq. de 10

"Trucos" chispeantes triangulares
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-278
Paq. de 9

"Trucos" chispeantes ondeados
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-272
Paq. de 10

Redondas
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-284
Paq. de 24

Finas, de fiesta
8 pulg. de altura.
2811-P-239
Paq. de 20

COLORES FUERTES





¡NUEVO! **Brillantes**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3662
Paq. de 8

¡NUEVO! **Entramado**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3655
Paq. de 8

¡NUEVO! **Torneadas**
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3659
Paq. de 8

En tirabuzón
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-776
Paq. de 8

De tres colores
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-781
Paq. de 10

Crayolas gigantes
3 1/4 pulg. de alto.
2811-P-282
Paq. de 8

"Trucos" chispeantes triangulares
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-276
Paq. de 9

"Trucos" chispeantes ondeados
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-270
Paq. de 10

Redondas
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-225
Paq. de 24

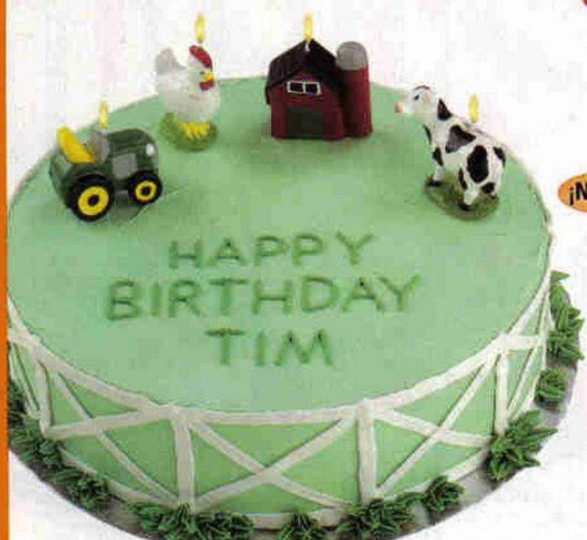
Finas, de fiesta
8 pulg. de alto.
2811-P-237
Paq. de 20

Velas

JUEGOS DE 4 PIEZAS

Cuando todas las miradas se dirijan hacia su pastel, podrá apreciar los maravillosos colores y detalles de las velas Wilton. Los divertidos diseños temáticos le darán un espectacular aspecto en cualquier ocasión.

Pintadas a mano y de calidad para arder con nitidez.



¡NUEVO!



Helado
Cada una mide $2\frac{1}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-9349 Juego de 4

¡NUEVO!



Peces tropicales
Cada una mide $1\frac{1}{2}$ pulg. de alto.
2811-P-9333 Juego de 4

¡NUEVO!



Fiesta
Cada una mide $1\frac{3}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-9345 Juego de 4

¡NUEVO!



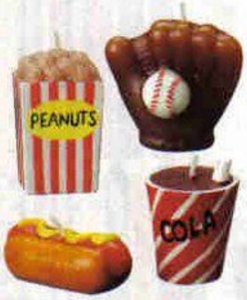
Granja
Cada una mide $1\frac{5}{8}$ pulg. de alto.
2811-P-9347 Juego de 4



Cosas de bebé
Cada una mide 2 pulg. de alto.
2811-P-855 Juego de 4



Hora de festejar
Cada una mide $1\frac{1}{2}$ pulg. de alto.
2811-P-860 Juego de 4



¡Llévame al estadio!
Cada una mide 2 pulg. de alto.
2811-P-9341 Juego de 4



Apagando incendios
Cada una mide $1\frac{1}{2}$ pulg. de alto.
2811-P-9339 Juego de 4



Herramientas para mejorar el hogar
Cada una mide $2\frac{1}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-9136 Juego de 5



Vehículos para la construcción
Cada una mide $1\frac{3}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-858 Juego de 4



Autos de carrera
Cada una mide $1\frac{3}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-9135 Juego de 4

JUEGOS DE 6 PIEZAS

Personajes populares para cualquier fiesta incluyendo divertidas formas para los principales deportes.

¡NUEVO!



Caritas sonrientes
$1\frac{1}{2}$ pulg. de alto.
2811-P-9351 Juego de 6

¡NUEVO!



Sandalias de playa
$\frac{3}{4}$ pulg. de altura $\frac{7}{8}$ pulg. de largo.
2811-P-9352 Juego de 6



Patitos de goma
$1\frac{1}{2}$ pulg. de alto.
2811-P-9337
Juego de 6



Margaritas
$1\frac{1}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-9343
Juego de 6



Botellas de champaña
2 pulg. de alto.
2811-P-163
Juego de 6



Latas de cerveza
$1\frac{3}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-9326
Juego de 6



Pelotas de fútbol
1 pulg. de alto.
2811-P-9322
Juego de 6



Pelotas de básquetbol
$1\frac{3}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-9323
Juego de 6



Pelotas de fútbol americano
2 pulg. de alto.
2811-P-757
Juego de 6



Bates de béisbol
$2\frac{3}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-750
Juego de 6



Pelotas de golf
2 pulg. de alto.
2811-P-9324
Juego de 6



Palo y discos de hockey
$2\frac{1}{4}$ pulg. de alto.
2811-P-725
Juego de 6



Pinos y bola de bolos
Seis pinos de 2 pulg. de alto y una bola de 1 pulg.
2811-P-760
Juego de 7

Adornos para pasteles

¡Con los adornos de Wilton, un pastel decorado está a su alcance en minutos! El excelente detalle que usted espera de Wilton se hace evidente en cada diseño.



Pequeño juego de payasos Derby
2 pulg. de altura junto con el pico.
2113-P-2759 Juego de 6



Juego de globos de circo
12 en un manojo, 3 manojos por juego, 6 1/2 pulg. de alto.
2113-P-2366 Juego de 36



Juego de dinosaurios de fiesta
¡Los reptiles se van de parranda! 1 3/4 a 2 1/2 pulg. de alto.
2113-P-9420 Juego de 4



Juego de separadores de carrusel
Se acopla rápidamente — los resistentes pilares de pony y bandejas separadoras le proporcionan un firme soporte. El juego incluye cuatro pilares de pony de 9 pulg. de alto y dos bandejas separadoras de 10 pulg. de diámetro.
2103-P-1139 Juego de 6



Juego de osos acróbatas
Adorables acróbatas de 2 a 2 1/2 pulg. de alto.
2113-P-9421 Juego de 4



Juego de animales de circo
Artistas pintados a mano, de 2 1/2 a 3 pulg. de alto.
2113-P-9422 Juego de 4



Juego de animales de la selva
Espectacular safari, de 1 3/4 a 3 pulg. de alto.
2113-P-2095 Juego de 4

PICOS DE MUÑECA

Pico de muñeca adolescente
Su cabello y su rostro están más lindos que nunca — ella le dará realismo y sofisticación a sus pasteles Wonder Mold como nunca antes ha visto. 7 3/4 pulg. de alto con el pico.
Morocha 2815-P-101
Rubia 2815-P-102
Étnica 2815-P-103





Juego de béisbol*
Bateador, receptor, tres hombres de base y lanzador, de 2 1/8 a 2 3/4 pulg. de alto.
2113-P-2155 Juego de 6



Juego de básquetbol*
Incluye 1 delantero, 2 centros, 3 defensas y 1 aro, de 2 1/4 a 4 pulg. de alto.
2113-P-2237 Juego de 7



Juego de fútbol americano*
Ocho jugadores y dos arcos, de 1 1/2 a 4 1/2 pulg. de alto.
2113-P-2236 Juego de 10

Juego de mini picos de muñeca
4 1/4 pulg. de alto con el pico.
1511-P-1019
Juego de 4





Juego de fútbol*
Siete jugadores y dos arcos, de 1 3/4 a 2 pulg. de alto.
2113-P-9002 Juego de 9



Juego de golf*
Incluye 1 golfista de 4 1/2 pulg. de alto más tres de cada uno: césped de 2 1/2 pulg. de ancho, banderas de 4 pulg. de alto, palos de 5 pulg. de alto y pelotas de golf.
1306-P-7274 Juego de 13

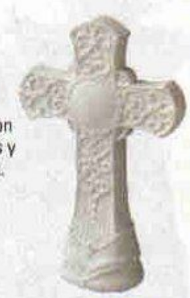


Pescador frustrado*
4 1/2 pulg. de alto.
2113-P-2384

RELIGIOSAS

Decoraciones inspiradoras que le dan un toque hermoso a los eventos religiosos.

Cruz inspiradora
Resina lustrada con volutas esculpidas y cuentas realzadas. 5 1/2 pulg. de alto.
202-P-206





Niña de comunión†
3 1/2 pulg. de alto.
2113-P-7878



Niño de comunión†
3 1/2 pulg. de alto.
2113-P-7886

*PRECAUCION: Contiene piezas pequeñas. No se recomienda para niños menores de 3 años.

† Diseñados por Ellen Williams

Utensilios para hornear

Wilton es la marca favorita de utensilios para hornear de los decoradores. Desde formas novedosas y divertidas para pasteles de cumpleaños hasta dramáticos estilos en aluminio fundido para elegantes postres, cuente con Wilton para obtener los mejores resultados.

Dimensions®

DECORATIVE BAKEWARE

Gracias a nuestros utensilios para hornear de aluminio fundido antiadherentes, cualquiera puede crear postres con formas elegantes y espectaculares detalles. El pesado aluminio fundido conduce el calor con extraordinaria uniformidad y permite lograr formas esculpidas únicas que usted se sentirá orgulloso de servir. Hornee en este molde de aluminio fundido antiadherente como hornearía en cualquier otro molde de aluminio. Los pasteles y los panes aumentan de volumen y se hornean en forma pareja. La superficie antiadherente de primera calidad permite sacar los alimentos fácilmente y limpiar el molde en un santiamén. Garantía de por vida.



6 cavidades para mini corazones
Cada cavidad de 4 x 2 pulg. de profundidad.
Capacidad para 6 tazas;
tiene espacio para 3 a 3 1/2 tazas de masa para pastel.*
2105-P-5012



Corona de corazones
11 pulg. de ancho x 2 1/2 pulg. de profundidad.
Capacidad para 10 tazas;
tiene espacio para 6 1/2 a 7 tazas de masa para pastel.*
2105-P-5011



Reina de corazones
9 pulg. de diámetro x 3 1/4 pulg. de profundidad.
Capacidad para 10 tazas;
tiene espacio para 6 1/2 a 7 tazas de masa para pastel.*
2105-P-5001



Bello
9 pulg. de diámetro x 3 3/4 pulg. de profundidad.
Capacidad para 10 tazas;
tiene espacio para 6 1/2 a 7 tazas de masa para pastel.*
2105-P-1186



Cascada
9 1/2 pulg. de diámetro x 4 3/4 pulg. de profundidad.
Capacidad para 10 tazas;
tiene espacio para 6 1/2 a 7 tazas de masa para pastel.*
2105-P-1199



Joya
8 3/4 pulg. de diámetro x 4 pulg. de profundidad.
Capacidad para 10 tazas;
tiene espacio para 6 1/2 a 7 tazas de masa para pastel.*
2105-P-1187

*Para pasteles, llene los moldes de 1/2 a 2/3 de su capacidad.

Utensilios antiadherentes para hornear



Nuestros utensilios para hornear antiadherentes de primera calidad combinan el superior rendimiento antiadherente, la comodidad de servicio y el elegante diseño para proporcionar el más alto nivel de satisfacción al hornear.

- *Mangos de tamaño extra grande para levantar el molde de manera segura*
- *Las dimensiones del molde están estampadas en forma indeleble en los mangos*
- *Su construcción en acero para trabajos pesados impide cualquier deformación*
- *Su revestimiento reforzado antiadherente es duradero y ofrece una facilidad superior para sacar el pastel y limpiar el molde*
- *Garantía por 10 años*

MOLDES PARA PASTELES Y TARTAS

9 x 1 1/2 pulg. Pastel redondo
2105-P-408

9 x 9 x 2 pulg. pastel cuadrado
2105-P-407



2105-P-408

11 x 7 x 1 1/2 pulg. Galletas/ brownies
2105-P-443

13 x 9 x 2 pulg. Pastel oblongo
2105-P-411



2105-P-411

13 x 9 x 2 pulg. Pastel oblongo con tapa de plástico
2105-P-423

Pastel de 9 x 1 1/2 pulg. de profundidad con bordes acanalados
2105-P-438

MOLDES Y PLANCHAS PARA GALLETAS

Galleta pequeña
13 1/4 x 9 1/4 x 5/8 pulg.
2105-P-436

Galleta mediana
15 1/4 x 10 1/4 x 3/4 pulg.
2105-P-412



2105-P-412

Galleta grande/ brazo gitano
17 1/4 x 11 1/2 x 1 pulg.
2105-P-413

Plancha gigante con aislamiento de aire
18 x 14 pulg.
2105-P-422



2105-P-422

MOLDES PARA ESPECIALIDADES

Tubo acanalado
9 3/4 x 3 3/8 pulg.
2105-P-416

Mini tubo acanalado para 6 cavidades
4 1/8 x 2 pulg.
2105-P-445



2105-P-445

Bizcochuelo
9 3/8 x 4 1/4 pulg.
2105-P-415

Para pizza crujiente 14 pulg.
14 x 5/8 pulg.
2105-P-420



2105-P-420

MOLDES PARA MUFFINS Y HOGAZAS DE PAN

Muffin regular de 6 tazas
2105-P-405

Muffin mini de 12 tazas
2105-P-403



2105-P-405

Muffin regular de 12 tazas
2105-P-406

Hogaza grande
9 1/4 x 5 1/4 x 2 3/4 pulg.
2105-P-402



2105-P-402

Hogaza mini de 4 cavidades
5 3/4 x 3 x 2 1/8 pulg.
2105-P-444

MOLDES SPRINGFORM (DESMONTABLES)

4 x 1 3/4 pulg. Redondo
2105-P-453



2105-P-435

6 x 2 3/4 pulg. Redondo
2105-P-447

9 x 2 3/4 pulg. Redondo
2105-P-414

10 x 2 3/4 pulg. Redondo
2105-P-435

4 x 1 3/4 pulg. Corazón
2105-P-457



2105-P-419

9 x 2 3/4 pulg. Corazón
2105-P-419

REJILLAS PARA ENFRIAR

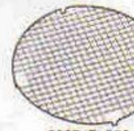
10 x 16 pulg.
2305-P-228



2305-P-228

14 1/2 x 20 pulg.
2305-P-229

13 pulg. redonda
2305-P-230



2305-P-230

¡NUEVO!

De 3 pisos para apilar
Rejilla de tres pisos para apilar de 15 7/8 x 9 7/8 pulg.
2105-P-459



2105-P-459

MOLDES PARA TARTA/QUICHE

9 x 1 1/8 pulg. Redondo
2105-P-442



2105-P-450

11 x 1 1/8 pulg. Redondo
2105-P-450

10 x 1 1/8 pulg. Corazón
2105-P-452



2105-P-452

Juego redondo de 3 piezas
8 x 1 1/8 pulg., 9 x 1 1/8 pulg., y 10 x 1 1/8 pulg.
2105-P-451 Juego de 3

Juego de moldes de pan Brioche de 6 piezas
3 1/4 x 1 1/4 pulg.
2105-P-6762 Juego de 6



2105-P-6762

Juego de 6 piezas para pasteles pequeños
4 3/4 x 1 1/8 x 1/2 pulg.
2105-P-6761 Juego de 6

Juego de moldes para tartas de 4 piezas de 4 pulg.
4 x 3/4 pulg. con fondo desmontable.
2105-P-466

Juego de moldes para tartas de 6 piezas de 4 pulg.
4 x 3/4 pulg. con fondo desmontable.
2105-P-441

¡VOTADOS N°1 POR LA REVISTA GOOD HOUSEKEEPING!

Decorator Preferred®

Utensilios para hornear profesionales de aluminio

*Nuestros utensilios para hornear más populares—fabricados con la mayor cantidad de características para ayudar a los decoradores a hornear sus mejores creaciones. Compare estos beneficios a los de cualquier marca, y descubra por qué Decorator Preferred fue votado como el N°1 por Good Housekeeping.**

*El informe de Good Housekeeping de mayo de 1999 votó este Molde Profesional Wilton como el N° 1 sobre 31 diferentes moldes redondos de 9 pulg.

LADOS RECTOS

Hornee esquinas perfectas de 90° para la apariencia precisa que requieren los pasteles de bodas. Los utensilios para hornear comunes tienen esquinas redondeadas, lo que le da a los pasteles bordes redondeados.

BORDES DE FÁCIL AGARRE

Los bordes extra anchos hacen que sea fácil sostener moldes con gran cantidad de relleno.

DE ALUMINIO PURO

El mejor material para hornear pasteles—crea una superficie apenas dorada, hermosa para decorar.

ESPESOR SUPERIOR

Más gruesos que los utensilios comunes para hornear, construidos para distribuir el calor en forma pareja para un horneado más parejo.

FABRICADOS EN FORMA ARTESANAL

Las planchas y los cuadrados están soldados a mano para lograr un excelente detalle y durabilidad.

GARANTÍA DE POR VIDA

Construcción y rendimiento superior, diseñados y garantizados para que duren toda la vida.

REDONDAS

Qué selección de tamaños—, incluyendo el semicírculo de 18 pulg. tan difícil de encontrar, que le permite hornear y glasear dos mitades para crear un pastel redondo de 18 pulg.



6 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6122

8 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6136

9 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6137

10 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6138

12 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6139

14 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6140

16 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6141

6 x 3 pulg. de prof.
2105-P-6106

8 x 3 pulg. de prof.
2105-P-6105

10 x 3 pulg. de prof.
2105-P-6104

12 x 3 pulg. de prof.
2105-P-6103

14 x 3 pulg. de prof.
2105-P-6102

16 x 3 pulg. de prof.
2105-P-6101

18 x 3 pulg. de prof. Semicírculo
2105-P-6100

Juego de 3 piezas redondas
6, 10 y 14 pulg. de diámetro x 3 pulg. de profundidad.
2105-P-6114 **Juego de 3**

PLANCHAS

El aluminio extra grueso distribuye el calor de manera eficaz en estos grandes moldes.



9 x 13 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6146

11 x 15 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6147

12 x 18 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6148

CUADRADOS

Las esquinas perfectas de 90˚ le dan esa apariencia impecable necesaria para los pisos de pasteles de bodas.



8 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6142

10 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6143

12 x 2 pulg. de prof.
2105-P-6144

CORAZONES

¡La última novedad en pasteles con forma de corazón para celebraciones, bodas y más!



6 x 2 pulg. de prof.
2105-P-600

8 x 2 pulg. de prof.
2105-P-601

10 x 2 pulg. de prof.
2105-P-602

12 x 2 pulg. de prof.
2105-P-607

14 x 2 pulg. de profundidad
2105-P-604

16 x 2 pulg. de profundidad
2105-P-605

Contorno

Crea pasteles con un elegante borde superior redondeado. Este es el diseño perfecto para posicionar el rolled fondant. 9 x 3 pulg. de profundidad.
2105-P-6121



Tubo de cocción

Distribuye el calor para hornear pasteles grandes de manera uniforme. Recomendado para moldes de 10 pulg. de diámetro o hasta más grandes. Se desprende fácilmente del pastel. 3 1/2 x 3 1/2 x 4 pulg. de diámetro.
417-P-6100



Moldes Springform (desmontables)

Cuando busque un molde desmontable, lo que necesita es un diseño de consistencia firme y que salga fácilmente, lo que le permitirá desmoldar un pastel de queso perfecto cada vez. Los moldes desmontables de Wilton están construidos con cerraduras de golpe fuertes y resistentes que se mantendrán intactas año tras año. El fondo con textura de wafle desmontable no deja que se peguen las cortezas a la vez que distribuye el calor de manera uniforme. Las cerraduras de golpe desprenden los lados. De aluminio.



6 x 3 pulg. de prof.
2105-P-4437

8 x 3 pulg. de prof.
2105-P-8464

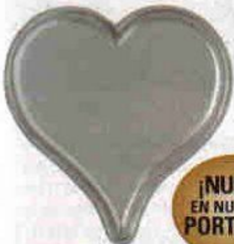
9 x 3 pulg. de prof.
2105-P-5354

10 x 3 pulg. de prof.
2105-P-8465



Performance Pans™

Clásicos moldes de aluminio—resistentes, de cocción uniforme y construidos para mantener su forma luego de varios años de uso. Los llamamos Performance Pans (moldes de "excelente rendimiento") ya que su rendimiento es excepcional. Estos son excelentes moldes para todo tipo de uso. Los utilizará para comidas al horno, aperitivos, postres horneados y más. Wilton ha vendido millones de Performance Pans ya que los decoradores y reposteros saben que pueden confiar en ellos.





Moldes para enamorados
Su forma delicadamente curva le da al clásico corazón un estilo más romántico. Ya sea que lo adorne con hermosas flores de glaseado o con llamativas decoraciones de fondant, este pastel encantará a los invitados de cumpleaños, Día de la Madre, Día de San Valentín, celebraciones de nacimientos y novias y más. Capacidad para una mezcla estándar. 10 ¼ x 11 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1197





CUADRADOS

6 x 2 pulg. de prof.
507-P-2180

8 x 2 pulg. de prof.
2105-P-8191

10 x 2 pulg. de prof.
2105-P-8205

12 x 2 pulg. de prof.
2105-P-8213

14 x 2 pulg. de prof.
2105-P-8220

16 x 2 pulg. de prof.
2105-P-8231

REDONDOS

6 x 2 pulg. de prof.
2105-P-2185

8 x 2 pulg. de prof.
2105-P-2193

10 x 2 pulg. de prof.
2105-P-2207

12 x 2 pulg. de prof.
2105-P-2215

14 x 2 pulg. de prof.
2105-P-3947

16 x 2 pulg. de prof.
2105-P-3963

Juego de 2 moldes redondos
9 x 2 pulg. de profundidad
2105-P-7908



PLANCHAS

9 x 13 x 2 pulg. de prof.
2105-P-1308

11 x 15 x 2 pulg. de prof.
2105-P-158

12 x 18 x 2 pulg. de prof.
2105-P-182



Molde para hornear cubierto
Su tapa transparente y resistente hace que sea fácil transportar postres y mantenerlos frescos en casa. 11 x 15 x 2 pulg. de profundidad
2105-P-3849

JUEGOS DE PERFORMANCE PANS™

Estas son las formas clásicas que todo repostero necesita. Wilton las tiene en prácticos juegos de diferentes tamaños, que le ayudarán a crear fabulosos pasteles de pisos o individuales del tamaño exacto que desee. El aluminio de calidad mantiene su forma por años. Cada molde mide 2 pulg. de profundidad, excepto que se especifique lo contrario.

Juego de moldes con forma de corazón
Cree la última novedad en pasteles de pisos con forma de corazón una hermosa manera de festejar celebraciones, bodas y más. Ahora con un nuevo diseño para lograr un calce perfecto cuando se use con nuestras bandejas separadoras con forma de corazón Decorator Preferred®, que se muestran en la página 214. Incluye moldes de 6, 10, 12 y 14 pulg. De aluminio.
2105-P-606 Juego de 4





Juego de moldes redondos
Incluye moldes de 6, 8, 10 y 12 pulg.
2105-P-2101 Juego de 4



Juego de moldes redondos de 3 pulg. de profundidad
Incluye moldes de 8, 10, 12 y 14 pulg.
2105-P-2932 Juego de 4



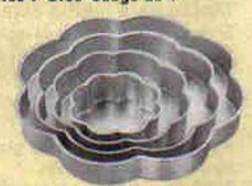
Juego de moldes ovalados
Incluye moldes de $7\frac{3}{4}$ x $5\frac{5}{8}$ pulg.; $10\frac{3}{4}$ x $7\frac{7}{8}$ pulg.; 13 x $9\frac{7}{8}$ pulg. y $16\frac{1}{2}$ x $12\frac{3}{8}$ pulg.
2105-P-2130 Juego de 4



Juego de moldes cuadrados
Incluye moldes de 8, 12 y 16 pulg.
2105-P-2132 Juego de 3



Juego de moldes hexagonales
Incluye moldes de 6, 9, 12 y 15 pulg.
2105-P-3572 Juego de 4



Juego de moldes con forma de flor
Incluye moldes de 6, 9, 12 y 15 pulg.
2105-P-2134 Juego de 4

Moldes para especialidades

MOLDE CLÁSICO PARA BIZCOCHUELO

¡Si está buscando hacer un postre saludable, no hay mejor elección que un bizcochuelo! Queda delicioso con una cobertura simple de frutas frescas. Centro interior desmontable, patas para enfriar. De aluminio.





7 x 4 ½ pulg. de profundidad
Lleva ½ de mezcla estándar.
2105-P-9311



10 x 4 pulg. de profundidad
Capacidad para una mezcla estándar.
2105-P-2525



Molde de chimenea
Dé vuelta pasteles espectaculares, gelatina moldeada y más. Lleva 1 ½ mezclas para pastel estándar. 10 ½ x 3 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4013



Molde de chimenea fantasía
¡Molde esculpido con formas hermosas, ideales para pasteles de 1 libra, mousses y más! Capacidad para una mezcla estándar. 10 pulg. de diámetro x 3 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-5008

Moldes y planchas para galletas

Una plancha deformada puede arruinar un lote de galletas. Con las planchas para galletas de Wilton, no tendrá que preocuparse por deformaciones. El aluminio extra grueso calienta en forma pareja para obtener así bases de galletas perfectamente doradas. Las planchas versátiles son geniales para hornear aperitivos, empanadas y más.

De aluminio
Su constitución extra gruesa calienta en forma pareja para bases doradas perfectas.
Gigante 14 x 20 pulg.
2105-P-6213
12 ½ x 16 ½ pulg.
2105-P-2975



Aluminio aislado
Una capa aislante de aire queda atrapada dentro de dos capas de aluminio de calidad para un dorado perfecto y sin quemaduras.
14 x 16 pulg.
2105-P-2644



Moldes para brazo gitano y galletas
Los moldes de Wilton tienen 1 pulg. de profundidad para lograr postres con una apariencia de mayor volumen.
10 ½ x 15 ½ x 1 pulg. de profundidad.
2105-P-1269
12 x 18 x 1 pulg. de profundidad.
2105-P-4854



Moldes para muffins

Con tantos fantásticos moldes para muffins de Wilton para elegir, usted deseará hacer muffins— y magdalenas— más a menudo. Quedará encantado con nuestros mini moldes para muffins para el desayuno y con los moldes gigantes para muffins y magdalenas como los que se venden en las confiterías.







Molde para muffin estándar
El tamaño más popular de muffins para el desayuno, magdalenas para después de la escuela y para postres. Doce cavidades, cada una de 3 pulg. de diámetro x 1 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-9310
Papelitos para hornear blancos estándar
(se muestran en la pág. 150)
El papel es apto para microondas. 2 pulg. de diámetro.
415-P-2505 Paq. de 75

Moldes para mini muffins
Ideales para hacer mini tartas de queso, para desayunos y reuniones grandes. Las cavidades miden 2 pulg. x ¾ pulg. de profundidad. De aluminio.
12 cavidades 2105-P-2125
24 cavidades 2105-P-9313
Mini papelitos para hornear blancos
(se muestran en la pág. 150)
El papel es apto para microondas. 1 ¾ pulg. de diámetro.
415-P-2507 Paq. de 100

Molde para muffin gigante
Hace magdalenas y muffins súper grandes. Seis cavidades, cada una de 4 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1820
Papelitos para hornear blancos gigantes
(se muestran en la pág. 150)
El papel es apto para microondas. 2 ¼ pulg. de diámetro.
415-P-2503 Paq. de 50

Moldes para hogazas

El secreto está en la corteza. Los moldes para hogaza de Wilton hornean el pan con cortezas crocantes consistentes y con centros esponjosos y suaves. Nuestro aluminio anodizado superior promueve un mejor dorado, lo que resultará en panes con perfecta textura todas las veces.









Molde de hogaza pequeño
Grandioso para pasteles para postre individuales y para masa de pan congelada. Nueve cavidades, cada una de 2 ½ x 3 ⅜ x 1 ½ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-8466

Molde de mini hogaza
Todo el mundo adora los pasteles o los panes de nuez individuales. Seis cavidades miden 4 ½ x 2 ½ x 1 ½ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-9791

Molde de hogaza 9 x 5 pulg.
El tamaño favorito para panes y pasteles caseros. 2 ¾ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-3688

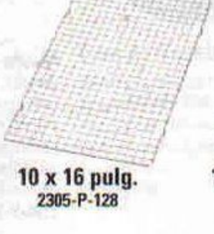
Molde de hogaza largo
Las patas le proporcionan soporte para enfriar bizcochuelos, panes o pasteles clásicos. 16 x 4 x 4 ½ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1588

Rejillas para enfriar niqueladas

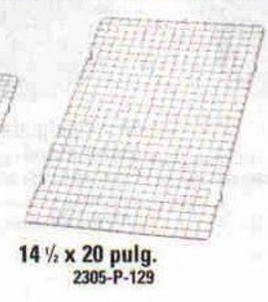
Diseño resistente que nunca se oxidará. Gran selección de tamaños populares.



13 pulg. redonda
2305-P-130



10 x 16 pulg.
2305-P-128



14 ½ x 20 pulg.
2305-P-129

De 3 pisos para apilar
Utilícelas solas o apiladas para ahorrar lugar mientras enfría tres capas de pasteles o lotes de galletas al mismo tiempo. Rejillas individuales de 13 ½ x 9 ⅞ x 3 pulg. de alto; las rejillas apiladas miden 9 ¾ pulg. de alto.
2305-P-151



Mini moldes con formas



Mini pasteles de pisos
Una mezcla para pastel rinde de 10 a 15 mini pasteles de pisos; perfectos para postres individuales para bodas, celebraciones de nacimiento y de novias y cumpleaños. El molde de 6 cavidades mide 14 x 10¾ pulg.; las cavidades individuales miden 4 x 4¾ x 1¼ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-3209



Mini corazones en relieve
Una mezcla para pastel rinde de 12 a 18 mini corazones, hermosamente festoneados para bodas, celebraciones de nacimiento y de novias y desayunos. El molde de seis cavidades mide 14 x 10¾ pulg.; las cavidades individuales miden 3½ x 3¼ x 1¼ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-3210



Mini moldes con chimenea
Una mezcla para pastel rinde de 12 a 14 moldes con chimenea. El molde de seis cavidades mide 14¾ x 9¾ pulg.; las cavidades individuales miden 4 x 1¼ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2097



Molde de mini trenes
Con una mezcla de pastel se hacen entre 14 y 16 mini trenes. El molde de seis cavidades mide 13¾ x 10½ x 1 pulg. de profundidad; las cavidades individuales miden 4¼ x 3¾ x 1 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4499



Molde con mini formas de dinosaurio
Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 15 dulces prehistóricos. El molde de seis cavidades mide 13¾ x 10½ x 1 pulg. de profundidad; las cavidades individuales miden 4 x 3 x 1 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4498



Molde de mini osos
Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 14 mini osos. El molde de seis cavidades mide 14½ x 11½ pulg.; las cavidades individuales miden 4⅜ x 4¾ x 1¼ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4497



Molde de mini estrellas
Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 14 mini estrellas. El molde de seis cavidades mide 14½ x 11 pulg.; las cavidades individuales miden 4¾ x 1¼ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1235

Moldes Wonder Mold





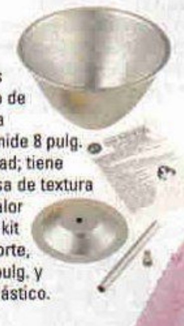
Molde Mini Wonder
Utilice con mini picos de muñeca para un cuarteto de dulces para fiestas. Fantástico con el Wonder Mold clásico de Wilton (a la derecha) para un centro de mesa para una fiesta para la novia con los colores combinados. Con una mezcla de pastel se hacen entre 4 y 6 pasteles. El molde mide 10 x 10 x 3 pulg. de profundidad. Los pasteles individuales miden 3½ x 3 pulg. De aluminio.
2105-P-3020

Mini picos de muñeca
4¼ pulg. de alto con el pico.
1511-P-1019
Paq. de 4





Wonder Mold clásico
Crea una elegante forma en 3-D para decorar vestidos con diseños fabulosos. Utilice con nuestro pico de muñeca adolescente para hacer la muñeca de sus sueños. El molde mide 8 pulg. de diámetro y 5 pulg. de profundidad; tiene capacidad para 5 a 6 tazas de masa de textura firme. La espiga conductora del calor asegura un horneado uniforme. El kit incluye el molde, la espiga, el soporte, el pico de muñeca morocha de 7 pulg. y las instrucciones. De aluminio o plástico.
2105-P-565





Pico de muñeca adolescente
Su cabello y su rostro están más lindos que nunca; ella le dará realismo y sofisticación a sus pasteles Wonder Mold como nunca antes ha visto.
7¾ pulg. de alto con el pico.
Morocha
2815-P-101
Rubia
2815-P-102



Pico de muñeca étnica
Hermoso rostro para pasteles de muñeca realistas. 7¾ pulg. de alto con el pico.
2815-P-103



Moldes novedosos

¡NUEVO!





Molde para galletas con formas de animales

¡Cree un zoológico lleno de divertidos animales con este molde versátil! Elija su preferido de esta colección de bichos de la caja—cerdo, gato, jirafa u oso panda—o cree su propia cara peluda. El molde para una mezcla mide $10^{3}/_{4}$ x $9^{1}/_{4}$ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4945





Molde con forma de cono de helado

Encontrará lugar para este cono en cualquier celebración, desde cumpleaños hasta barbacoas en el patio trasero, desde días de campo hasta eventos escolares. Como un verdadero cono de helado, cree interminables combinaciones de sabores y colores. El molde para una mezcla mide $13^{3}/_{4}$ x $9^{1}/_{4}$ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2087

¡NUEVO!





Molde "patas para arriba"

Agréguele a la decoración de sus pasteles una nueva y divertida inclinación. Nuestro pastel de pisos "patas para arriba" es el aspecto exacto para cumpleaños chiflados, fiestas salvajes y ocasiones especiales que necesitan algo diferente. El molde para una mezcla mide $10^{1}/_{4}$ x 12 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4946





Molde de mariposa

Un pastel o una ensalada moldeados con forma de mariposa son perfectos para cautivar a los invitados del cumpleaños y de las celebraciones o a los nuevos vecinos. Deje volar su imaginación con divertidas combinaciones de colores. El molde para una mezcla mide 11 x $8^{1}/_{2}$ x 2 pulg. de prof. De aluminio.
2105-P-2079





Molde de zapatillas de ballet

¡Qué sorpresa más linda para un cumpleaños o para un recital para aquella bailarina especial que hay en la familia! Un diseño hermoso que reclamará una repetición. El molde para una mezcla mide 12 x $9^{1}/_{2}$ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2065





Molde con forma de castillo encantado

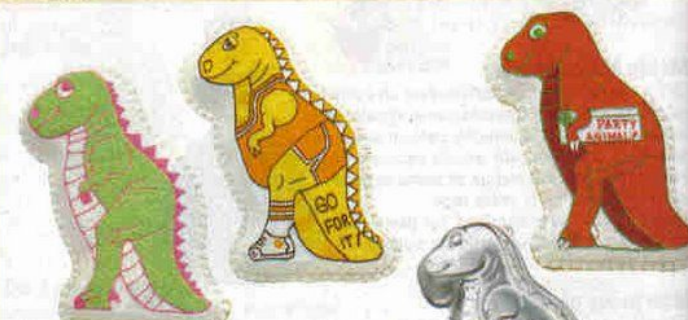
Un dulce real para cumpleaños de niñas pequeñas o cualquier evento importante. Maravilloso para moldear azúcar o helado. El molde para una mezcla mide $11^{1}/_{2}$ x $11^{3}/_{4}$ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2031





Molde de payaso malabarista

¡Señoras y señores, niños y niñas, deje que el más maravilloso payaso del mundo los entretenga en su cumpleaños y celebración escolar y en las vacaciones! Diversión tanto para niños como para adultos. El molde para una mezcla mide 13 x $10^{3}/_{4}$ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-572





Molde de dinosaurio de fiesta

Nuestro animal prehistórico de fiesta es obligación para todos los tipos de fiestas, el preferido para el cumpleaños de cualquier chico. El molde para una mezcla mide 16 x 10 x $1^{7}/_{8}$ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1280



Molde de patito de goma en 3D

Este favorito a la hora del baño salpicará a lo grande en los cumpleaños, celebraciones de nacimiento y escolares. Incluye cinco adorables diseños. El molde de dos piezas tiene capacidad para 5 ¹/₂ tazas de masa, 9 x 5 x 7 pulg. de alto. De aluminio.
2105-P-2094



¡NUEVO!



Molde de cordero de peluche

Encontrará una infinidad de ideas útiles para este lanudo amigo. Su dulce sonrisa es la bienvenida perfecta para celebraciones de nacimiento, desayunos de Pascuas y fiestas de cumpleaños. Consulte la etiqueta y obtenga 4 ideas fantásticas, incluyendo una exquisita mousse de vainilla y un pastel decorado con coco y caramelo. El molde para una mezcla mide 11 ³/₄ x 8 ³/₄ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4947





Juego de mini moldes de osito sentado

Tamaño conveniente para hornear pasteles y moldear caramelos, helados y azúcar. Incluye soporte para hornear, cuatro ganchos e instrucciones. El molde de dos piezas tiene capacidad para una taza de masa; la mezcla para pastel de una libra estándar rinde 4 pasteles. Los pasteles armados miden 4 x 3 ¹/₄ x 4 ³/₄ pulg. de alto. De aluminio.
2105-P-489 Juego de 8





Molde de osito cariñoso

¡Esta clásica forma de juguete nunca hiberna! Desde cumpleaños y celebraciones de nacimiento hasta fiestas en la escuela, este molde se utiliza durante todo el año. El molde para una mezcla mide 13 ¹/₂ x 12 ¹/₄ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4943





Juego de oso de peluche sentado

¡Cinco innovadoras ideas decorativas en la caja! El molde de dos piezas tiene capacidad para 6 ²/₃ tazas de masa de textura firme. Incluye 6 ganchos, centro conductor del calor e instrucciones. El molde mide 9 x 6 ³/₄ x 8 ³/₈ pulg. de alto. De aluminio.
2105-P-603 Juego de 10





Molde de cachorro juguetón

¡Este pequeño sujeto juguetón le ruega ser parte de todo tipo de celebraciones! Sirve de propósito para los cumpleaños, fiestas para escuelas de obediencia, deseos de pronta recuperación e incluso celebraciones de bienvenida para un nuevo cachorro. El molde para una mezcla mide 12 x 9 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2064



Molde con forma de libro

Este libro abierto destaca los capítulos importantes de la vida, cumpleaños, celebraciones de nacimiento, graduaciones y mucho más. 5 maneras de decorar incluidas. De aluminio.





Molde de una mezcla
13 x 9 ¹/₂ x 2 pulg. de prof.
2105-P-972





Molde de dos mezclas
Rinde hasta 30 porc.
15 x 11 ¹/₂ x 2 ³/₄ pulg. de profundidad.
2105-P-2521



Molde de casa vertical

Diríjase a sus invitados con una maravillosa "bienvenida a casa". Casas de Halloween embrujadas, cabañas de Pascuas y de Navidad, escuelas e inclusive casas de perros son apenas algunas de las ideas para este molde. Los pasteles pueden utilizarse de forma vertical u horizontal. El molde para una mezcla mide 9 x 3 x 8 ³/₄ pulg. de alto. De aluminio.
2105-P-2070



Moldes con formas novedosas



Molde de pelota de deportes
Elija su propia pasión deportiva, y luego utilice este juego de cuatro piezas para crear el perfecto centro de mesa de pastel. Incluye 2 moldes en forma de media esfera de 6 pulg. de diámetro y dos soportes metálicos para hornear. Cada mitad del molde tiene capacidad para 2 1/2 tazas de masa. De aluminio.
2105-P-6506 Juego de 4





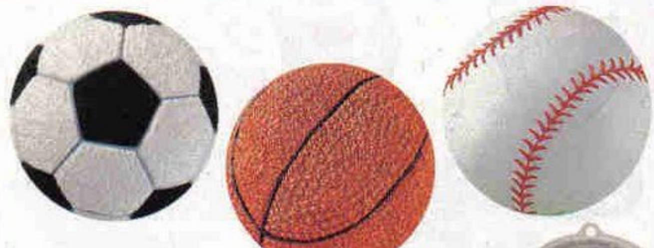
Molde de mini pelotas
De tamaño individual, para que cada persona atrape su propio dulce deportivo. Glasee dos mini pelotas y únalas para conseguir un efecto tridimensional. Una mezcla para pastel rinde de 10 a 12 mini pelotas. Seis cavidades, cada una mide 3 1/2 x 3 1/2 x 1 1/2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1760







Molde de pelota de fútbol americano
Para fiestas de Super Bowl, fiestas de bienvenida, cenas para premios y mucho más. El molde para una mezcla mide 12 x 7 3/4 x 3 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-6504





Molde de pelota de fútbol
Festeje cualquier celebración deportiva con este molde tan versátil. Puede utilizarse tanto para la cancha de fútbol, como para la cancha de béisbol, como para la cancha de básquetbol. ¡Una grandiosa manera de festejar el fin de una temporada o hasta un buen partido! El molde para una mezcla mide 8 3/4 x 8 3/4 x 3 1/2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2044





Molde con forma de estrella
¿Qué mejor manera de hacer honor a esa celebridad que hay en su vida? Ilumina cumpleaños, noches de estreno, incluso ocasiones de ejecución de la ley. El molde para una mezcla mide 12 3/4 x 12 3/4 x 1 7/8 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2512





Molde de guitarra
¡Tanto si prefiere la música clásica como el rock, un pastel con forma de guitarra establece el tono de diversión en su próxima fiesta! ¡Festeje conciertos para bandas escolares y cumpleaños para niños y adultos! El molde para una mezcla mide 16 1/2 x 8 1/2 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-570





Molde de herradura
¡Diga "buena suerte" en las graduaciones, cumpleaños y fiestas de despedida! El molde para una mezcla mide 11 1/2 x 12 x 1 3/4 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-3254





Molde de lápida "Cuesta abajo"
Marca de manera optimista el paso de un año más. El molde para una mezcla mide 13 x 9 1/4 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1237





Molde del pequeño héroe

Atrape la imaginación de sus pequeños héroes especiales, trayendo a la vida a sus personajes favoritos, un bombero, un policía, un soldado, un astronauta... ¡y la lista continúa! Cree una fiesta de cumpleaños que ganará el corazón de todos. El molde para una mezcla mide 13 ¹/₄ x 6 ¹/₂ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2077





Molde de pequeño pirata

Descubra una cantidad de tesoros de decoración que se encuentran en este divertido molde. El tierno diseño de aprendiz de pirata es fácil de transformar en un marinero, un científico y casi cualquier personaje que se adapte al invitado de honor. El molde para una mezcla mide 9 pulg. x 14 ¹/₄ pulg. x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2078





Juego de moldes de Tren Chú-Chú

Aquí esta la pequeña locomotora en 3-D que tiene múltiples usos. El molde de dos piezas se acopla para crear un pastel que tiene 10 x 4 x 6 pulg. de alto. Capacidad para 6 tazas de masa. De aluminio.
2105-P-2861 Juego de 2





Molde de tren

Cargue la locomotora con un cargamento delicioso, luego cree un compartimiento personalizado para el invitado de honor. El molde para una mezcla mide 14 x 7 ¹/₄ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2076





Molde de tractor

Nunca fue tan divertido vivir en la granja. Este tractor es grandioso para cultivar buenos momentos, fiestas de cumpleaños para niños, eventos escolares y reuniones con temas. El molde para una mezcla mide 13 ¹/₂ x 9 ¹/₂ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2063





Molde de camión de bomberos

Para el bombero de la familia o el pequeño futuro héroe, la ocasión pide una celebración de 5 alarmas. El molde para una mezcla mide 15 ¹/₂ x 8 ¹/₂ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2061





Molde de auto de carrera

¡Una divertida parada en boxes para fiestas o días de carrera! Personalícelo con los colores y con la identificación de su equipo de carrera favorito. El molde para una mezcla mide 12 ¹/₂ x 9 ¹/₂ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1350





Molde con forma de patrulla en 3-D

Qué manera más divertida de celebrar por ese nuevo conductor que hay en la familia. También déle la bienvenida a los viajeros o cree el auto de sus sueños. Hornee divertidos pasteles tridimensionales, prontos para personalizar para todas las ocasiones. El molde para una mezcla mide 11 x 6 ³/₄ x 4 pulg. de alto. De aluminio.
2105-P-2043

Épocas especiales

¡Gracias a Wilton, vale la pena celebrar en todas las épocas del año! Con tantas nuevas formas divertidas de servir pasteles, galletas y otras delicias, es fácil que todos puedan disfrutar la emoción de cada época del año.

HALLOWEEN

Utensilios para hornear

¡NUEVO!

Molde de murciélago
Es un poco tonto y da un poco de miedo; este molde provocará escalofríos de placer en su fiesta de Halloween. ¡Vea en la etiqueta divertidas ideas que utilizan recetas de brownies y dulces de gelatina!
El molde de una mezcla mide 13 x 10 ½ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-6411



Molde de Jack-O-Lantern
Esculpa sus alegres rasgos faciales para su próxima fiesta de Halloween.
El molde de una sola mezcla mide 12 ¼ x 11 ⅝ x 2 pulg. de profundidad.
De aluminio.
2105-P-3068



Molde de Jack-O-Lantern vertical
¡Nadie abucheará a su postre tridimensional! Ideas e instrucciones para todos los niveles de habilidad. El molde de dos piezas mide 7 x 5 ⅛ x 6 ½ pulg. de profundidad y lleva 5 tazas de masa de pastel de una libra.
De aluminio.
2105-P-3150 Juego de 2



Molde para pequeños Jack-O-Lantern
Haga pequeñas calabacitas sonrientes individuales. Una mezcla de pastel rinde entre 9 y 13 docenas de jack-o-lanterns. Tiene 12 cavidades, cada una de 2 x 2 x 1 ⅛ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-8462



¡NUEVO!

Molde de fantasma paso a paso
¡Este alegre merodeador agrega espíritu a cualquier hora embrujada! Con sólo tres sencillos pasos de decoración, aparecerá en un instante — tan sólo hornee, glasee y decore. El molde de una mezcla mide 12 ½ x 10 ½ x 2 pulg. de profundidad.
De aluminio.
2105-P-1077



Molde de fantasma espeluznante
Esta apetitosa aparición será una imagen de bienvenida en todos sus eventos de Halloween— desde fiestas de disfraces en su hogar hasta celebraciones en la escuela. Ideal para pasteles fáciles de decorar y postres de gelatina.
El molde de una mezcla mide 11 ½ x 11 ½ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2090



Molde para mini fantasmas
¡Cree una cantidad de duendes de una sola vez! Una mezcla de pastel rinde entre 9 y 15 fantasmas listos para decorar. Tiene 6 cavidades, cada una de 4 x 4 ⅞ x 1 ⅜ pulg. de profundidad.
De aluminio.
2105-P-3845



Colores y glaseados

COLORES DE HALLOWEEN

Anaranjado | Negro | Violeta | Blanco



Juego de colores de glaseado de Halloween
Frascos de 0,5 oz., negro y anaranjado. Con certificación Kosher.
601-P-3010 Juego de 2

Marcadores de colores comestibles FoodWriter™



Úselos como los marcadores de tinta, para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡Los niños los adoran! Sirven para decorar sobre fondant, glaseado Ice-A-Cookie™, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye marcadores negro y anaranjado. 0,35 oz. Con certificación Kosher.
609-P-101 Juego de 2

Tubos de glaseado para decorar
Los tubos pueden utilizarse con el juego de boquilla y clavos o juego de anillos y acople (que aparecen en la pág. 127) y con cualquier boquilla Wilton de metal de tamaño estándar. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 4,25 oz.
Con certificación Kosher.

Anaranjado	**704-P-212**
Negro	**704-P-206**
Violeta	**704-P-242**
Blanco	**704-P-200**



Spray de colores para alimentos Color Mist™
¡Ofrece a los decoradores la versatilidad y los deslumbrantes efectos de un aerógrafo en una práctica lata! Utilícelo para transformar un simple pastel glaseado con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas.
Fórmula sin sabor, que no ensucia. 1,5 oz.
Con certificación Kosher.

Anaranjado	**710-P-5507**
Negro	**710-P-5506**
Violeta	**710-P-5504**



Glaseado listo para decorar
¡Todos pueden decorar con el glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y cuatro boquillas decoradoras permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas—sin mezclar ni ensuciar. 6,4 oz. Con certificación Kosher.

Anaranjado	**710-P-4410**
Negro	**710-P-4404**
Violeta	**710-P-4408**
Blanco	**710-P-4402**



Tubos de gel para decorar
Los geles transparentes son excelentes para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 0,75 oz.
Con certificación Kosher.

Anaranjado	**704-P-312**
Negro	**704-P-306**
Violeta	**704-P-342**
Blanco	**704-P-302**



Fiesta

Papelitos para hornear
¡NUEVO!

Papel apto para microondas. Tamaño estándar, 2 pulg. de diámetro.
Paq. de 50



Murciélago
415-P-250



Fantasma espeluznante
415-P-371



Calabazas resplandecientes
415-P-223

FOIL FUN PIX®
¡NUEVO!

Agregue un toque brillante y espeluznante a pasteles, magdalenas, helados y más. Cada uno mide 3 1/2 pulg. de alto.
Paq. de 12



Murciélago
2113-P-1346

Jack-O-Lantern
2113-P-713

Bolsas para fiestas
¡NUEVO!

Coloridos diseños de Halloween para guardar caramelos y galletas. 20 bolsas plásticas, 20 presillas incluidas. 4 x 9 1/2 pulg.
Paq. de 20



Murciélago
1912-P-2058



Fantasma espeluznante
1912-P-1040



Calabazas resplandecientes
1912-P-2352

Decoraciones de glaseado
¡NUEVO!

Las decoraciones de glaseado Wilton son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados. Con sabor a menta. Con certificación Kosher.



Murciélago
710-P-273 Paq. de 9



Fantasmas pequeños
710-P-3030 Paq. de 12



Cara de calabaza
710-P-3012 Paq. de 12



Pequeñas arañas y murciélagos
710-P-3036 Paq. de 11

Caramelos



¡NUEVO!

Molde de chupetes de murciélago
3 diseños, 8 cavidades.
2115-P-1411



Molde de caramelos de fantasma espeluznante
1 diseño, 8 cavidades.
2115-P-1407



Molde de caramelos de mini fantasmas y calabazas
2 diseños, 19 cavidades.
2115-P-1735



Palitos de chupete de Halloween
Palitos de plástico de 4 pulg., 10 negros y 10 anaranjados.
1912-P-9313
Paq. de 20



Juego de colores para caramelos de Halloween
Agregue color concentrado de base aceitosa a los Candy Melts®* de Wilton. Contiene anaranjado y negro; envases de 0,25 oz. Con certificación Kosher.
1913-P-1295 Juego de 2



Candy Melts®*
Ideales para todos los pasos de la elaboración de caramelos — moldear, bañar o cubrir. Con sabor artificial a vainilla, excepto que se especifique otra cosa. Bolsa de 14 oz. Con certificación Kosher.

Cocoa claro	1911-P-544
Cocoa oscuro	1911-P-358
Chocolate con menta	1911-P-1920
Anaranjado	1911-P-1631
Amarillo	1911-P-463
Verde oscuro	1911-P-405
Blanco	1911-P-498
Lavanda	1911-P-403

Kit para hacer gomitas
¡NUEVO!



¡Los niños la pasarán genial haciendo 16 ricos caramelos de goma en sólo algunos minutos! Se incluye todo lo que necesitan: molde con 4 diseños divertidos de Halloween, cuatro bolsitas de 0,7 oz. de mezclas de goma (uva, limón, naranja y frambuesa azul), un paquete de 0,7 oz. de Azúcar Ácida para cubrir las gomas, envase para apretar y embudo. Simplemente agregue agua a la mezcla, agite, llene los moldes y coloque en el refrigerador. A partir de 4 años.
2104-P-3064

Kit de pelotas de rosetas de maíz de calabaza
¡NUEVO!



¡Haga un gol al hacer y decorar los dulces de rosetas de maíz más escalofriantes! Con este kit, es fácil hacer 8 bolas coloridas y crocantes de rosetas de maíz para dar y servir. Incluye 4 oz. de granos de maíz para rosetas, bolsa de color anaranjado, 8 juegos de decoraciones de glaseado de cara de calabaza, 8 bolsas de fiesta divertida e instrucciones completas.
2104-P-1103

Kit de chupetes de Halloween



¡Todo lo que necesita para elaborar fácilmente divertidas delicias para Halloween! Incluye 1 molde de chupetes (3 diseños, 8 cavidades), 10 oz. de Candy Melts®* (5 oz. de blanco, 2,5 oz. de anaranjado y de cacao claro), 10 palitos de chupete (8 pulg.), 10 bolsas para chupetes con presillas, 3 mangas decoradoras desechables y 1 pincel decorador.
2104-P-1236

Vea más artículos Wilton para caramelos en las páginas 144-149.

*Revestimiento de confitería de marca.

HALLOWEEN

ICE-A-COOKIE™

¡Diversión instantánea para todas sus galletas de Halloween! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar es fácil de manejar, y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para decorar líneas y diseños. El delicioso glaseado con sabor a vainilla, se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ (no se incluyen) y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 3 pulg. Bolsa de 10,59 oz. Con certificación Kosher.

Anaranjado 710-P-332
Negro 710-P-331
Blanco 710-P-330



Sprinkles

ENVASES INDIVIDUALES

Dé vida a sus golosinas de Halloween utilizando divertidos colores y diseños. Prácticos envases de plástico para verter y guardar. Con certificación Kosher.



Sprinkle Sparks de Halloween Envase de 2,5 oz. **710-P-612**

Mezcla de fantasmas Envase de 2,5 oz. **710-P-767**

Mezcla de Halloween Envase de 2,5 oz. **710-P-788**



Azúcar anaranjada Envase de 3,5 oz. **710-P-759**

Azúcar negra Envase de 3,5 oz. **710-P-762**

Azúcar violeta Envase de 3,5 oz. **710-P-758**

Azúcares brillantes

¡NUEVO!

Textura áspera y destellos brillantes. 8,25 oz. Con certificación Kosher.



Anaranjado/ blanco **710-P-572**

Lavanda/ blanco **710-P-571**

Cake Sparkles™

Purpurina comestible, envase de 0,25 oz. Con certificación Kosher.



Anaranjado **703-P-1308**

Negro **703-P-1302**

Violeta **703-P-1266**

SURTIDOS

4 mezclas



0,8 oz. de mezcla de Halloween, 1 oz. de Nonpareils de Halloween, 1,2 oz. de azúcar negra y 1,2 oz. de azúcar anaranjada. Con certificación Kosher.
710-P-728

6 mezclas

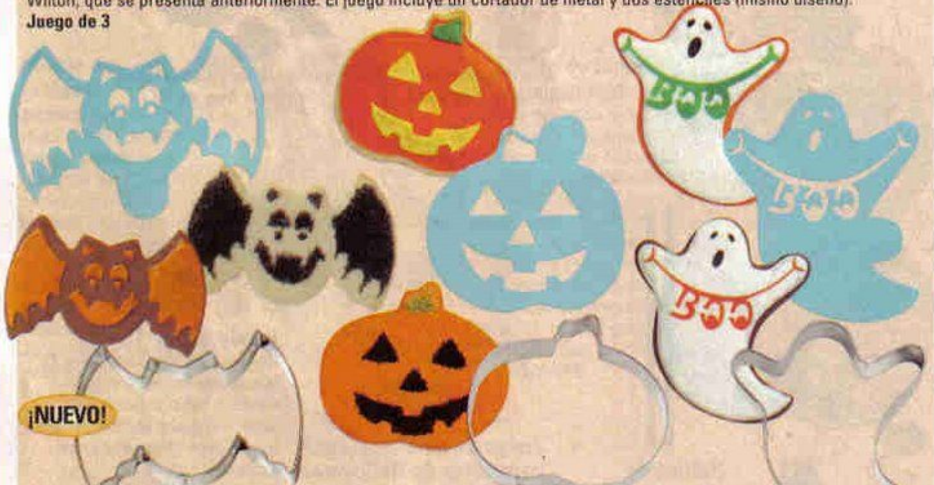


1 oz. de mezcla de Halloween, 1 oz. de mezcla de murciélago, 1,3 oz. de Nonpareils de Halloween, 1,3 oz. de azúcar negra, 1,3 oz. de azúcar anaranjada y 1,3 oz. de azúcar violeta. Con certificación Kosher.
710-P-727

Juegos de esténcil

JUEGOS DE CORTADORES Y ESTÉNCIL STENCIL-A-COOKIE™

Con el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para las fiestas tradicionales. Simplemente corte las galletas, y utilice los esténciles y el FoodWriter™, Cake Sparkles™, azúcares de colores o spray de colores para alimentos Color Mist™ (no se incluyen) de Wilton para crear formas encantadoras sobre ellas después de hornear. Las galletas se ven fantásticas glaseadas con Ice-A-Cookie™ Wilton, que se presenta anteriormente. El juego incluye un cortador de metal y dos esténciles (mismo diseño).
Juego de 3

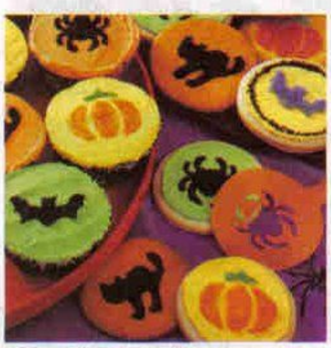


¡NUEVO!

Murciélago **2308-P-1413**

Jack-O-Lantern **2308-P-1406**

Fantasma **2308-P-1407**



Esténciles de Halloween para galletas y magdalenas

Transforme dulces sencillos en dulces fantasmales con un diseño realizado con el esténcil de Halloween. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ o con azúcares de colores Wilton, o rocíe con el spray de colores para alimentos Color Mist™ (pág. 166). 5 diseños.
417-P-1203

Kits de pan de jengibre

¡NUEVO!

¡No hay que hornear, sólo divertirse! Todo lo que necesita está incluido para hacer uno de 3 fantásticos diseños embrujados.



Castillo embrujado previamente horneado/ previamente armado

Listo para decorar: ¡simplemente adjunte las torres y listo! Incluye el castillo de pan de jengibre, 3 torres y 1 caballete, mezclas de glaseado decorativo de color anaranjado y negro, caramelos surtidos, 4 decoraciones de glaseado de fantasmas, mangas y boquillas decoradoras, base de cartón e instrucciones. El castillo mide $8^1/_2$ x 4 x 9 pulg. de alto.
2104-P-1449



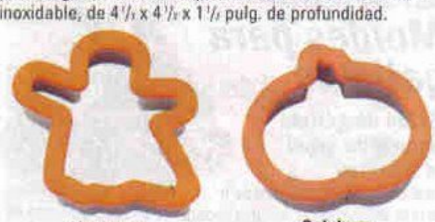
Castillo embrujado previamente horneado

El kit incluye piezas del castillo de pan de jengibre previamente horneadas, mezclas de glaseado decorativo de color anaranjado y negro, 2 decoraciones de glaseado de murciélagos y 2 de fantasmas, caramelos surtidos, mangas y boquillas decoradoras, base de cartón e instrucciones. El castillo mide $8^1/_2$ x 4 x 9 pulg. de alto.
2104-P-5507

Cortadores, moldes de galletas,

CORTADORES COMFORT GRIP™

Estos cortadores fáciles de agarrar con lados extra gruesos son ideales para cortar sus alimentos favoritos con formas espectaculares. Sus bordes acolchados le proporcionan un cómodo control incluso cuando corta postres gruesos. Se incluye la receta. Bordes de acero inoxidable, de 4 $^{1}/_{2}$ x 4 $^{1}/_{2}$ x 1 $^{1}/_{2}$ pulg. de profundidad.



Fantasma
2310-P-607

Calabaza
2310-P-600

CORTADORES GRIPPY™

Juego de 4 piezas en bolsa Grippy™ ¡NUEVO!

Corte seguro y simple, cómodos de agarrar, con lados de plástico profundos. Bolsa de malla para guardar y regalar con comodidad. Las cuatro formas incluyen fantasma, gato, calabaza y murciélago, de 3 $^{1}/_{2}$ pulg.
2311-P-255 Juego de 4



CORTADORES DE METAL

Dé variedad a sus galletas con divertidos juegos de diferentes formas para Halloween. Hay estilos para complacer a todos. Se incluye la receta.

Juego de cortadores Nesting

Cree hermosos y espeluznantes dulces de Halloween en cuatro tamaños. El metal de calidad corta de manera prolija y es fácil de manipular. Los tamaños van desde 2 $^{1}/_{4}$ a 4 $^{1}/_{2}$ pulg.
Juego de 4



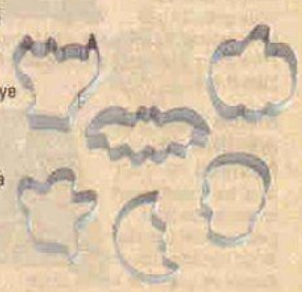
Fantasmas
2308-P-1238



Calabazas
2308-P-1210

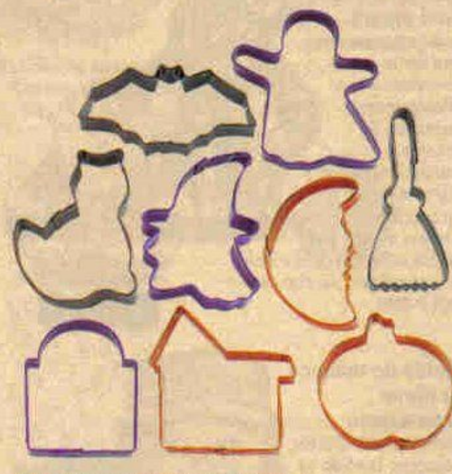
Juego de mini cortadores de Halloween

El juego de 6 incluye un gato, un murciélago, una calabaza, un fantasma, una luna y una calavera, cada uno de 1 $^{1}/_{2}$ pulg.
2308-P-1211
Juego de 6



Juegos de cortadores coloridos

Nuestros cortadores de metal lucen grandiosos con sus colores brillantes y formas divertidas. Perfectos para colgar hasta la próxima fiesta de horneado de galletas.



Juego de cortadores de Halloween

El juego de 9 incluye un murciélago, un fantasma, un gato, una bruja, una luna, una escoba de bruja, una lápida, una casa y una calabaza, cada una de 3 a 3 $^{3}/_{4}$ pulg. De aluminio coloreado.
2308-P-2501 Juego de 9



Juego de cortadores de formas espeluznantes

El juego de 4 incluye una luna, una calabaza, una bruja y un fantasma, cada uno de 3 pulg. Metal revestido.
2308-P-1200 Juego de 4

CORTADORES DE PLÁSTICO

El diseño seguro para niños significa que los chicos pueden divertirse mucho ayudando. Y recuerde todas las maneras divertidas de utilizar nuestro cortadores — para formas de pan, esténciles, tragaluces y mucho más. Se incluye la receta.



Lata de Jack-O-Lantern con juego de cortadores

Un sonriente jack-o-lantern guarda 10 cortadores de diferentes formas. El recipiente mide 5 $^{3}/_{4}$ x 5 $^{1}/_{4}$ pulg.; los cortadores miden de 2 $^{1}/_{4}$ a 3 $^{1}/_{2}$ pulg.
2304-P-1035 Juego de 11

Juego de cortadores de formas espeluznantes

Formas aterradoras favoritas, que miden de 3 a 4 $^{1}/_{4}$ pulg.
2304-P-9210
Juego de 10



Juego de cortadores Nesting de Jack-O-Lantern

Los tamaños van desde 2 $^{3}/_{4}$ a 5 pulg. de ancho.
2303-P-191
Juego de 4



MOLDES PARA GALLETAS

Molde gigante de galletas de Jack-O-Lantern

Ideal para masa refrigerada o mezcla de brownies. El molde mide 11 $^{1}/_{2}$ x 10 $^{1}/_{2}$ pulg. Se incluye la receta. De aluminio.
2105-P-6207





Molde para galletas de Jack-O-Lantern

Cree sus propios pimpollos de galleta para esa persona tan especial; también grandioso para dar formas divertidas a otras golosinas como dulces de cereal de arroz y chupetes de caramelo. Se incluye la receta. Molde de seis cavidades que miden 3 $^{1}/_{4}$ x 3 $^{1}/_{4}$ x $^{1}/_{4}$ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-8100

Palitos para dulces de galleta

6 pulg. 1912-P-9319 Paq. de 20
8 pulg. 1912-P-9318 Paq. de 20

CHRISTMAS
Utensilios para hornear

Molde de Papá Noel alegre
Es el personaje ideal para dar la bienvenida en sus celebraciones navideñas. Se incluyen instrucciones para cuatro ideas de decoración diferentes. El molde de una sola mezcla mide 13 3/4 x 10 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2091



Molde de muñeco de nieve paso a paso
Basta hornear, glasear y decorar. También es perfecto para moldear gelatinas y helados, ensaladas, hornear pan y más. El molde de una sola mezcla mide 12 x 9 1/4 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2083



Molde de árbol paso a paso
Rápido, fácil y tan apropiado para esa época del año. Basta hornear, glasear y decorar. El molde de una sola mezcla mide 10 1/4 x 14 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2058



Molde de copo de nieve
Capte la belleza y lo maravilloso de un simple copo de nieve. ¡También es perfecto para recetas de gelatina y mousse! El molde de una mezcla mide 12 1/4 x 11 1/2 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2067



Molde para mini muñeco de nieve
¡Hornee una tormenta de muñecos de nieve! Una mezcla de pastel rinde de 12 a 18 hombres de nieve, listos para su toque de decoración. 6 cavidades, cada una mide 2 7/8 x 4 5/8 x 1 7/8 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-472



Molde de hombrecito de jengibre de un bocado
Hornee una multitud de divertidas personitas para todos. Una mezcla de pastel rinde entre 24 y 36 hombrecitos. 9 cavidades, cada una mide 2 3/4 x 3 3/8 x 3/4 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-926



Molde para arbolitos de Navidad
Ideal para muffins, brownies, tartas o gelatinas del tamaño de un bocado. Con una mezcla de pastel se hacen entre 7 y 11 docenas de árboles. 12 cavidades, cada una mide 2 x 2 1/2 x 3/4 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-8463



Molde vertical de muñeco de nieve
Hace un maravilloso centro de mesa tridimensional para las fiestas. Se incluyen instrucciones para 5 ideas de decoración diferentes. Cada mitad mide 9 1/4 x 6 3/4 x 2 1/2 pulg. de profundidad. El molde lleva 6 tazas de masa para pastel de una libra. No se necesita tubo de cocción. De aluminio.
2105-P-2047 Juego de 2



Moldes para galletas

Molde de galleta gigante de árbol de Navidad
Ideal para masa refrigerada o mezcla de brownies. Incluye receta e instrucciones. 13 x 12 x 3/4 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-6206



Moldes para galletas
Los dulces en un palito son tan fáciles; sólo presione la masa o mezcla de dulce de cereal de arroz en el molde, introduzca el palito de galleta, luego hornee, enfríe y decore. Con cada molde se hacen seis dulces individuales, 4 pulg. de alto 1/2 pulg. de profundidad. Se incluye la receta. De aluminio.



Árbol de Navidad
2105-P-8101



Muñeco de nieve
2105-P-8107

Palitos para dulces de galleta
6 pulg. 1912-P-9319
Paq. de 20
8 pulg. 1912-P-9318
Paq. de 20



Estrella
2105-P-8102

Colores y glaseados

COLORES DE NAVIDAD

Rojo	Verde Kelly	Verde hoja	Blanco



Juego de colores de glaseado navideño
Frascos de 0,5 oz., rojo intenso y verde Kelly. Con certificación Kosher.
601-P-3011 Paq. de 2

Spray de colores para alimentos Color Mist™
¡Los deslumbrantes efectos de un aerógrafo en una práctica lata! Utilícelo para transformar un simple pastel glaseado con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. Fórmula sin sabor, que no ensucia. 1,5 oz. Con certificación Kosher.

Verde	**710-P-5503**
Rojo	**710-P-5500**



FoodWriter™ Marcadores de colores comestibles



Úselos como los marcadores de tinta, para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡Los niños los adoran! Sirven para decorar en fondant, glaseado Ice-A-Cookie™, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye marcadores verde y rojo de 0,35 oz. Con certificación Kosher.
609-P-102 Juego de 2

Glaseados listos para decorar
¡Todos pueden decorar con el glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y cuatro boquillas decoradoras permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas—sin mezclar ni ensuciar. 6,4 oz. Con certificación Kosher.

Verde	**710-P-4401**
Rojo	**710-P-4400**
Blanco	**710-P-4402**



Tubos de glaseado para decorar
Se pueden utilizar con el juego de boquilla y clavos o juego de anillos y acople (pág. 127) y con cualquier boquilla Wilton de metal de tamaño estándar. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 4,25 oz. Con certificación Kosher.

Verde Kelly	**704-P-227**
Rojo	**704-P-218**
Blanco	**704-P-200**



Tubos de gel para decorar
Los geles transparentes son excelentes para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 0,75 oz. Con certificación Kosher.

Verde hoja	**704-P-324**
Rojo	**704-P-318**
Blanco	**704-P-302**



PAPELITOS PARA DULCES

Papel de aluminio rojo
415-P-314
Paq. de 75



Papel de aluminio plateado
415-P-307
Paq. de 72
(36 de aluminio puro, 36 de papel)



Papel de aluminio dorado
415-P-306
Paq. de 75



MINI PAPELITOS

Papel rojo/verde
Variados, papel de cristal.
1912-P-1247
Paq. de 75



HOGAZA PEQUEÑA

Papelitos para hornear, ideales para panes de regalo. Entra en el molde de hogaza pequeña (pág. 160). Papel apto para microondas. Blanco.
415-P-450 Paq. de 50



Fiesta

¡NUEVO!

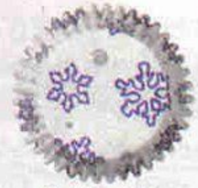
Papelitos para hornear
Papel apto para microondas. Tamaño estándar, 2 pulg. de diámetro, paq. de 50; tamaño mini, 1 $^{1}/_{4}$ pulg. de diámetro, paq. de 75.



Paquete de regalos
Estándar 415-P-403
Mini 415-P-402



Papá Noel alegre
Estándar 415-P-372
Mini 415-P-373



Copo de nieve
Estándar 415-P-392
Mini 415-P-393



Hombrecito de jengibre
Estándar 415-P-350
Mini 415-P-2009

¡NUEVO!

Foil Fun Pix®
Los diseños de celebraciones dan un brillante toque festivo a los pasteles, magdalenas, helados y más. Cada uno mide 3 $^{1}/_{2}$ pulg. de alto.
Paq. de 12



Paquetes de regalos
2113-P-715



Árbol
2113-P-1345

¡NUEVO!

Bolsas para fiestas
Coloridos diseños navideños para guardar caramelos y galletas. Se incluyen 20 bolsas plásticas y 20 presillas.
4 x 9 $^{1}/_{2}$ pulg.
Paq. de 20



Paquetes de regalos
1912-P-1023



Papá Noel alegre
1912-P-1041



Copo de nieve
1912-P-1274



Hombrecito de jengibre
1912-P-2223

¡NUEVO!

Decoraciones de glaseado
Las decoraciones de glaseado Wilton son perfectas para coronar sus magdalenas, galletas y helados. Con sabor a menta. Con certificación Kosher.



Paquetes de regalos
710-P-274 Paq. de 9



Papá Noel alegre
710-P-256
Paq. de 9



Copo de nieve pequeño
710-P-543
Paq. de 12



Mini hombrecito de jengibre
710-P-464
Paq. de 18

Caramelos

¡NUEVO!



Molde de chupetes de paquetes de regalos
4 diseños, 10 cavidades.
2115-P-1566



Molde de chupete de Papá Noel
1 diseño, 9 cavidades.
2115-P-1706



Molde para chupetes de copos de nieve
1 diseño, 9 cavidades.
2115-P-1705



Mini molde de caramelo de hombrecitos de jengibre
4 diseños, 12 cavidades.
2115-P-1539



Palitos de chupetes navideños
Palitos de plástico de 4 pulg., 10 rojos, 10 verdes.
1912-P-9315
Paq. de 20



Juego de colores para caramelo navideño
Agregue color concentrado de base aceitosa a los Candy Melts®* Wilton. Contiene rojo y verde; envases de 0,25 oz. Con certificación Kosher.
1913-P-1297 Juego de 2

¡NUEVO!

Kit para hacer gomas
¡Los niños la pasarán muy bien haciendo 16 ricos caramelos de goma sólo en minutos! Se incluye todo lo que necesitan: molde con 4 divertidos diseños navideños, cuatro bolsas de 0,7 oz. de mezclas de goma (cereza, banana, arándano y verde manzana), un paquete de 0,7 oz. de Azúcar Ácida para cubrir las gomas, envase para apretar y embudo. Simplemente agregue agua a la mezcla, agite, llene los moldes y ponga en el refrigerador. A partir de 4 años.
2104-P-3063



¡NUEVO!

Kit de chupetes de Navidad
¡Todo lo que necesita para elaborar deliciosos dulces navideños! Incluye 1 molde de chupete (3 diseños, 9 cavidades), Candy Melts®* de 10 oz. (5 oz. de rojo, 2,5 oz. de blanco y 2,5 oz. de verde), 10 palitos de chupete (6 pulg.), 10 bolsas de chupetes con presillas, 3 mangas decoradoras desechables, 1 pincel decorador e instrucciones completas.
2104-P-1048





Candy Melts®*
Ideal para todos los pasos de elaboración de caramelos: moldear, bañar o cubrir. Con sabor artificial a vainilla, excepto que se especifique otra cosa.
Bolsa de 14 oz. Con certificación Kosher.

Cacao claro	**1911-P-544**
Rojo	**1911-P-499**
Cacao oscuro	**1911-P-358**
Blanco	**1911-P-498**
Chocolate con menta	**1911-P-1920**
Verde oscuro	**1911-P-405**
Amarillo	**1911-P-463**

*Revestimiento de confitería de marca.

Consulte las páginas 144-149 por más artículos de caramelo de Wilton.

CHRISTMAS

ICE-A-COOKIE™

La suave bolsa para apretar es fácil de manipular; la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayuda a controlar el flujo. Use la boquilla para glasear galletas, y la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor artificial a vainilla, se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ (no se incluyen) y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 3 pulg. Bolsa de 10,59 oz. Con certificación Kosher.

Rojo	**710-P-334**
Verde	**710-P-333**
Blanco	**710-P-335**



Juegos de galletas y esténciles



Juego navideño de cortadores para galletas y Sprinkles
¡Cortadores de formas divertidas y coloridos sprinkles para las galletas de Navidad más dulces jamás vistas! Simplemente siga la receta fácil que se incluye, corte las galletas, corone con azúcares y hornee. Incluye 4 cortadores de metal y 2,5 oz. de mezcla de árbol de Navidad, 3,25 oz. de azúcar verde oscuro y 3,25 oz. de azúcar roja. Con certificación Kosher.
2109-P-1807 Juego de 7



Esténciles navideños para galletas y magdalenas
Transforme dulces sencillos en imágenes navideñas. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, y luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ o azúcares de colores Wilton, o use los marcadores de colores comestibles FoodWriter™ o el spray de colores para alimentos Color Mist™ (pág. 170). Cinco diseños.
417-P-1246

Sprinkles

ENVASES INDIVIDUALES

Dé vida a sus golosinas navideñas usando divertidos colores y diseños. Prácticos envases de plástico para verter y guardar. Con certificación Kosher.



Mezcla de copos de nieve
Envase de 2,5 oz.
710-P-797



Sprinkle Sparks navideños
Envase de 2,5 oz.
710-P-613



Mezcla de hombrecitos de jengibre
Envase de 2,5 oz.
710-P-795



Mezcla de árbol de Navidad
Envase de 2,5 oz.
710-P-792



Pastillas de canela
Envase de 3 oz.
710-P-769



Chispas de chocolate
Envase de 2,5 oz.
710-P-774



Azúcar roja
Envase de 3,25 oz.
710-P-766



Azúcar verde oscuro
Envase de 3,25 oz.
710-P-764

Azúcares brillantes ¡NUEVO!
Azúcares fáciles de verter con textura áspera y chispas brillantes. 8,25 oz. Con certificación Kosher.



Rojo/ Blanco
710-P-998



Blanco/ Verde
710-P-997



Blanco
710-P-995

Cake Sparkles™
Purpurina comestible, envase de 0,25 oz. Con certificación Kosher.



Rojo
703-P-1284



Verde
703-P-1278



Blanco
703-P-1290

SURTIDOS

Mezcla de 4
Incluye 0,75 oz. de mezcla de árboles de Navidad, 1 oz. de Nonpareils de Navidad, 1,1 oz. de azúcar verde oscuro y rojo. Con certificación Kosher.
710-P-729



Mezcla de 6
Incluye 1 oz. de mezcla de árbol de Navidad, 1 oz. de chispas de Navidad, 1 oz. de mezcla de hombrecitos de jengibre, 1,3 oz. de Nonpareils de Navidad, 1,3 oz. de azúcares verde oscuro y rojo. Con certificación Kosher.
710-P-734



JUEGOS DE CORTADORES Y ESTÉNCIL STENCIL-A-COOKIE™

Utilizando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para las fiestas tradicionales. Simplemente corte las galletas, luego utilice los esténciles y el FoodWriter™ Wilton, Cake Sparkles™ Wilton, azúcares de colores o spray de colores para alimentos Color Mist™ (no incluidos) para crear formas encantadoras sobre ellas después de hornear. Las galletas se ven fantásticas glaseadas con Ice-A-Cookie™ Wilton, que se presenta anteriormente. El juego incluye un cortador de metal y dos esténciles (mismo diseño). **Juego de 3**



¡NUEVO!

Paquete de regalo
2308-P-1414

Árbol
2308-P-1408

Muñeco de nieve
2308-P-1409

Hombrecito de jengibre
2308-P-1410

Cortadores de galletas

CORTADORES DE COBRE



La calidez y belleza del cobre hacen que estos cortadores sean ideales para agregar ese toque decorativo a su cocina. Estos cortadores con calidad de reliquia tienen bordes suavemente redondeados para ese toque final.



Cortadores navideños

Cada uno tiene 5 ½ pulg. de diámetro.

Copo de nieve
2308-P-3079

Muñeco de nieve
2308-P-3081

Hombrecito de jengibre
2308-P-3001

Árbol de Navidad
2308-P-3000

Estrella
2308-P-3002



Mini juego navideño

Hombrecito de jengibre, estrella, campana, ángel, bombilla de Navidad y bastón de caramelo. Cada uno mide 1 ¾ pulg.
2308-P-3708 Juego de 6

CORTADORES COMFORT GRIP™

Estos cortadores fáciles de agarrar con lados extra gruesos son ideales para cortar sus alimentos favoritos con formas espectaculares. Sus bordes acolchados le proporcionan un cómodo control incluso cuando corta postres gruesos. Se incluye la receta. Bordes de acero inoxidable, 4 ½ x 4 ½ x 1 ½ pulg. de profundidad.



Árbol de Navidad
2310-P-604

Muñeco de nieve
2310-634

Estrella
2310-P-605

Hombrecito de jengibre
2310-P-602

CORTADORES GRIPPY™

Bolsa con juego de 4 piezas Grippy™ ¡NUEVO!

Corte seguro y simple, cómodos de agarrar, con lados de plástico profundos. Bolsa de malla para guardar y entregar con comodidad. Cuatro formas, incluyendo calcetín, árbol, estrella y hombrecito de jengibre, cada uno de 3 ½ pulg.
2311-P-256
Juego de 4

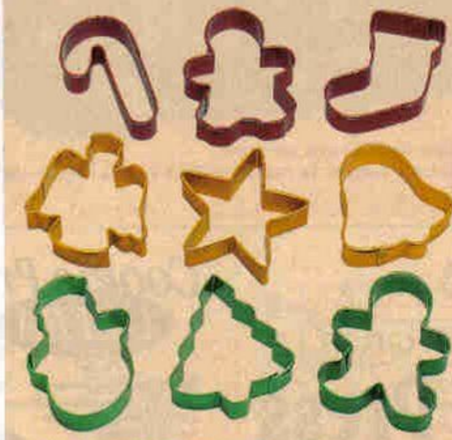


CORTADORES DE METAL Y CUCHARA DE BOLA

Déle variedad a sus galletas con divertidos juegos de diferentes diseños de Navidad. Hay estilos para complacer a todos. Se incluye la receta.

Juegos de cortadores coloridos

Nuestros cortadores de metal lucen grandiosos con sus colores brillantes y formas divertidas. Perfectos para colgar hasta la próxima fiesta de horneado de galletas.



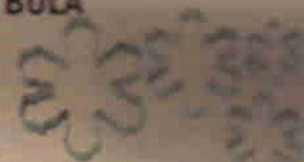
Juego de cortadores navideños
Bastón de caramelo, niña de jengibre, calcetín, ángel, estrella, campana, muñeco de nieve, hombrecito de jengibre, cada uno de 3 a 3 ¾ pulg. Aluminio coloreado.
2308-P-2500 Juego de 9



Juego de cortadores de formas alegres
Calcetín, estrella, árbol y bastón de caramelo, cada uno de 3 pulg. Metal revestido.
2308-P-1201 Juego de 4

Juego de cortadores Nesting

¡Hornee sus formas festivas favoritas en cuatro divertidos tamaños! El metal de calidad corta de manera prolija y es fácil de manipular. Los tamaños van de 5 a 2 ½ pulg.
Juego de 4



Copos de nieve
2308-P-1244



Hombrecitos de jengibre
2308-P-1239



Árboles
2308-P-1212

Juego de mini cortadores navideños

Campana, hombrecito de jengibre, hoja de acebo, árbol, bastón de caramelo y ángel, cada uno de 1 ½ pulg.
2308-P-1214 Juego de 6



Cuchara de bola para galletas roja navideña ¡NUEVO!

Color festivo y práctico diseño unidos para hacer más divertidas las horneadas navideñas. Recoge y libera 1 cucharada de masa con facilidad. Plástico apto para lavar en lavaplatos.
417-P-320



CORTADORES DE PLÁSTICO

El diseño seguro para niños significa que ellos pueden divertirse mucho ayudándolo. Y recuerde todas las maneras divertidas de utilizar nuestros cortadores—para formas de pan, esténciles, tragaluces y mucho más. Se incluye la receta.



Lata de árbol con juego de cortadores

Un divertido árbol de Navidad contiene 10 formas alegres. Incluye formas de ángel, oso, campana, niño, caballito mecedor, trineo, estrella, calcetín, árbol y corona. La lata mide 7 ½ x 5 ½ pulg.; los cortadores miden de 2 ¼ a 3 ½ pulg.
2304-P-97 Juego de 11



Juego de cortadores Colección navideña

¡Formas alegres que hacen que el horneado de las fiestas sea muy fácil! El juego incluye árbol, muñeco de nieve, Papá Noel, tambor, calcetín, cascanueces, estrella, oso, bastón de caramelo y caballito mecedor. Cada uno mide 3 x 4 pulg.
2304-P-802 Juego de 10

Cortadores de galletas individuales

¡Grandiosas formas para celebraciones de fin de año! 3 x 4 pulg. de alto.



Estrella de 5 puntas
2303-P-135

Árbol de Navidad
2303-P-132

CHRISTMAS

Kits de pan de jengibre

¡NUEVO!



Kit de la casa suprema de jengibre previamente horneada
¡Prepárese para la experiencia suprema con pan de jengibre! Esta casa es tan grande, con toneladas de glaseado y caramelos coloridos, que todos pueden pasar un rato divertido construyendo y decorando para celebrar las fiestas tradicionales. Todo lo que necesita está dentro — piezas de la casa previamente horneadas, dos árboles previamente horneados, 3 paquetes de mezcla de glaseado para decorar, 2 mangas decoradoras y 2 boquillas niqueladas, decoraciones de glaseado de niño y niña, montones de caramelos para decorar e instrucciones completas para armar y decorar. La casa mide 10³/₄ x 9 x 11⁷/₈ pulg. de alto.
2104-P-1598

Kit de casa de jengibre previamente horneada



No necesita hornearse, comience directamente con la diversión de armar y decorar su casa de jengibre festiva. El kit incluye secciones de la casa de jengibre previamente horneadas, mezcla de glaseado para decorar, caramelos surtidos para decorar, manga y boquillas decoradoras, base de cartón e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 5¹/₄ x 5¹/₂ x 4 ³/₄ pulg. de alto.
2104-P-1537

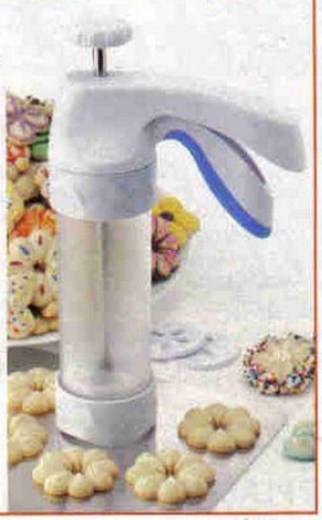
Prensas para galletas

Prensa para galletas Comfort Grip™

COMFORT GRIP™
Cookie Press

Experimente una prensa clásica que es realmente cómoda. Su mango ergonómico se siente fantástico en la mano—la acción de fácil presión libera la masa con una forma perfecta. El cilindro transparente elimina las conjeturas en el momento de rellenar. Su base acanalada levanta la prensa de la plancha para galletas para obtener mejores formas.

Incluye 12 discos de plástico en variedad de formas, y nuestra clásica receta spritz.
2104-P-4011 Juego de 13



Doce diseños de disco



Cookie Pro™ ULTRA

¡MEJORADO!



Fácil de usar, fácil de guardar—todo lo que usted desea en una prensa para galletas. El diseño de acción de bombeo le permite elaborar cómodamente con la prensa decenas de galletas. El mango se pliega para guardarse en forma compacta. Incluye 10 discos de aluminio en un caja para guardar que se puede adjuntar. Se incluyen las recetas.
2104-P-4010
Juego de 12



¡Ya no faltará ningún disco!
La caja para guardar se adjunta a la prensa de galletas cuando no se esté usando.



Diseño que ocupa poco lugar
Mango exclusivo, que se da vuelta, para guardarlo en forma fácil y compacta.

Diez diseños de disco



COOKIE MASTER™ *Plus*

Cordless Cookie Press

Nuestra prensa para galletas inalámbrica es tan potente y fácil de operar, que la usará todo el año para crear galletas, aperitivos, postres y más. La exclusiva acción inversa patentada significa que no hay necesidad de desarmar la prensa para rellenar. Diseño ergonómico para adaptarse a su mano con excelente comodidad.

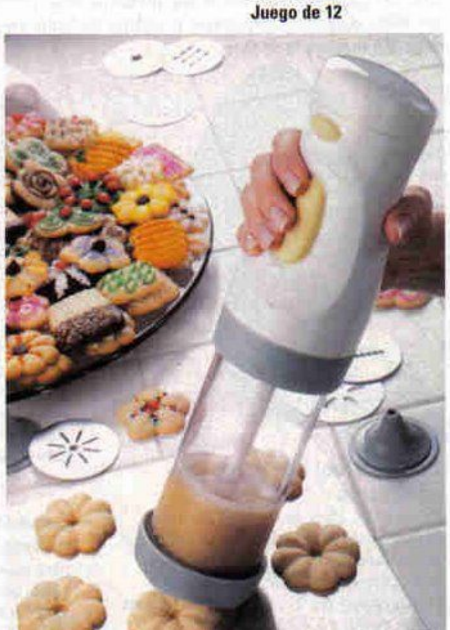
Incluye 12 discos de alumino en formas clásicas y para festividades, 4 boquillas de adornos para decorar y rellenar y 2 folletos de recetas de regalo — dulces y sabrosas. Utiliza 4 pilas AA, que no están incluidas.
2104-P-4008 Juego de 19

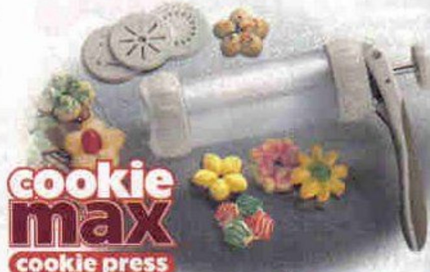
Doce diseños de disco



Cuatro boquillas de adorno







MÁXimo Control
La acción de bombeo dispensa una galleta perfecta cada vez. Un clic del émbolo equivale a una galleta.
MÁXimo Confort
El mango para bombear acolchado disminuye la fatiga de la mano.
MÁXima Eficiencia
El émbolo circular no permite que la masa vuelva—¡la masa no se quedará atascada!
¡MÁXima Diversión!
Hace 12 formas favoritas—instrucciones fáciles y 3 deliciosas recetas incluidas.
2104-P-4003 Juego de 13

Doce diseños de disco



Kits de pan de jengibre

Kit de casa de jengibre previamente horneada y armada



¡El kit de jengibre más fácil de usar que hemos hecho! Previamente horneada y previamente armada para que la familia pueda pasar directamente a la diversión de decorar. El kit incluye: casa armada con base de cartón, glaseado para decorar, caramelos, manga y boquilla decoradora e instrucciones completas con ideas fantásticas para decorar. La casa mide 5 ½ x 5 ½ x 4 ½ pulg. de alto.
2104-P-1516

Kit de casa de jengibre previamente horneada



¡No hace falta hornear! Las piezas de auténtico pan de jengibre están listas para armar y decorar (sin ensuciar). El kit incluye piezas de la casa de jengibre previamente horneadas, mezcla de glaseado para decorar, caramelos surtidos para decorar, mangas y boquillas decoradoras, base de cartón e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 8 x 7 x 6 ½ pulg. de alto.
2104-P-1509

Kit de árbol navideño de galletas



Cree un hermoso árbol de Navidad como perfecto centro de mesa para las fiestas, ¡es fácil y divertido! Basta hornear, glasear y decorar. El kit incluye: 10 cortadores de estrella en diferentes tamaños que van de pequeños a grandes, 3 mangas decoradoras desechables, boquillas decoradoras redondas, recetas de galletas y glaseado, instrucciones para hornear y decorar para cuatro diseños grandiosos. El árbol mide aprox. 8 x 11 pulg. de alto.
2104-P-1555

HANUKKAH

Galletas

Juego de cortadores de Hanukkah ¡NUEVO!



Incluye el Torá, menorá, estrella y dreidel, cada uno de 3 pulg. Metal coloreado.
2308-P-1262
Juego de 4

Cortador de galletas de estrella de 6 puntas



3 x 4 pulg. de alto.
2303-P-122

Sprinkles

Botellas plásticas para verter y guardar. 3,25 oz. Con certificación Kosher.



Azúcar azul
710-P-750



Azúcar amarilla
710-P-754

Cake Sparkles™

Purpurina comestible, envase de 0,25 oz. Con certificación Kosher.



Azul
703-P-1314



Amarillo
703-P-1272



Blanco
703-P-1290



Ice-A-Cookie™

Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar es fácil de manejar, y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para decorar líneas y diseños. El delicioso glaseado con sabor a vainilla, se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ (no se incluyen) y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 3 pulg. Bolsa de 10,59 oz. Con certificación Kosher.
Blanco 710-P-416

Caramelos ¡NUEVO!

Kit de caramelo de Hanukkah



¡Todo lo que necesita para elaborar dulces fáciles y divertidos de Hanukkah! Incluye 10 oz. de Candy Melts®* cacao claro, molde para hacer caramelos de Hanukkah (6 diseños, 13 cavidades), 25 cuadrados de papel de aluminio dorado (4 x 4 pulg.), 2 mangas decoradoras desechables y 5 bolsas de malla para monedas. Instrucciones completas. Con certificación Kosher.
2104-P-1328

Molde para chupetes de Hanukkah



5 diseños, 10 cavidades.
2115-P-1405

Candy Melts®*



Ideales para todos los pasos de la elaboración de caramelos: moldear, bañar o cubrir. Con sabor artificial a vainilla, excepto que se especifique otra cosa. Bolsa de 14 oz. Con certificación Kosher.

Cacao claro	**1911-P-544**	**Amarillo**	**1911-P-463**
Cacao oscuro	**1911-P-358**	**Azul**	**1911-P-448**
Chocolate con menta	**1911-P-1920**	**Blanco**	**1911-P-498**

*Revestimiento de confitería de marca.

Vea más artículos Wilton para caramelos en las páginas 144-149.

Colores y glaseados

COLORES DE HANUKKAH

Azul **Amarillo** **Blanco**

Spray de colores para alimentos Color Mist™



¡Los deslumbrantes efectos de un aerógrafo en una práctica lata! Utilícelo para transformar un simple pastel glaseado con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. Fórmula sin sabor, que no ensucia. 1,5 oz. Con certificación Kosher.

Azul	**710-P-5501**
Amarillo	**710-P-5502**

Glaseados listos para decorar



¡Todos pueden decorar con el glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y cuatro boquillas decoradoras permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclar ni ensuciar. 6,4 oz. Con certificación Kosher.

Azul	**710-P-4407**
Amarillo	**710-P-4409**
Blanco	**710-P-4402**

Tubos de glaseado para decorar



Los tubos pueden ser usados con nuestro juego de boquillas y clavos o juego de anillos y acople (pág. 127) y con cualquier boquilla Wilton de metal de tamaño estándar. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 4,25 oz. Con certificación Kosher.

Azul	**704-P-248**
Amarillo	**704-P-236**
Blanco	**704-P-200**

Tubos de gel para decorar

Los geles transparentes son excelentes para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 0,75 oz. Con certificación Kosher.

Azul	**704-P-348**
Amarillo	**704-P-336**
Blanco	**704-P-302**

VALENTINE

Utensilios para hornear

UTENSILIOS DECORATIVOS PARA HORNEAR DIMENSIONS®

Con Dimensions, nuestros utensilios para hornear, de aluminio fundido antiadherente, cualquiera puede crear postres del Día de San Valentín de elegantes formas y detalles espectaculares. El pesado aluminio fundido conduce el calor con extraordinaria uniformidad. Superficie antiadherente de primera calidad para sacar el pastel y limpiar el molde fácilmente. De aluminio.



Mini corazón (se muestra)
Cada corazón tiene 4 x 2 pulg. de profundidad. De 6 cavidades de 1 taza de capacidad.
2105-P-5012

También disponibles, aparecen en la página 156.

Reina de corazones
9 pulg. x 3¼ pulg. de profundidad. Capacidad para 10 tazas.
2105-P-5001

Corona de corazones
11 x 2½ pulg. de profundidad. Capacidad para 10 tazas.
2105-P-5011

Molde de corazón antiadherente de 9 pulg.
Su clásico pastel de corazón se desprenderá fácilmente de este molde antiadherente. También es fácil de limpiar. 9 x 2¼ pulg. de profundidad. Acero antiadherente.
2105-P-410



Moldes desmontables de corazón
Cree elegantes pasteles de queso del Día de San Valentín con estos moldes antiadherentes que se desprenden fácilmente. Lados con cerraduras de resorte, fondo removible para servir fácilmente. Acero antiadherente.

Mini de 4 pulg.
4 x 1¾ pulg. de profundidad.
2105-P-457

9 pulg.
9 x 2¾ pulg. de profundidad.
2105-P-419



Molde de tarta de corazón
Cree deliciosos postres y aperitivos con los clásicos lados acanalados. Fondo removible antiadherente. 10 x 1 pulg. de profundidad. Acero antiadherente.
2105-P-452



Moldes de corazón
Para elegantes expresiones de amor en el Día de San Valentín, con el tamaño exacto que usted necesita. 2 pulg. de profundidad. De aluminio.

12 pulg.
2105-P-607

9 pulg.
2105-P-5176

6 pulg.
2105-P-600



Moldes para enamorados
Su forma delicadamente curva le da al clásico corazón un estilo más romántico. Ya sea que lo adorne con hermosas flores de glaseado o con llamativas decoraciones de fondant, este pastel encantará a los invitados de cumpleaños, Día de la Madre, Día de San Valentín, celebraciones de nacimientos y novias y más. El molde de una sola mezcla tiene 10¼ x 11 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-1197

¡NUEVO! ¡EN NUESTRA PORTADA!



Mini molde de corazón en relieve
Hermosas formas festoneadas con centros en relieve para decorar con fruta o crema batida. Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 18 corazones. 6 cavidades, cada una mide 3½ x 3⅜ x 1¼ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-3210



Molde de mini corazón
Excelente tamaño para pastelillos, brownies individuales y más. Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 18 corazones. 6 cavidades, cada una mide 3⅝ x 3½ x 1 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-11044



Molde para corazoncitos
Muffins, brownies y galletas del tamaño de un bocado que se ganarán los corazones. Con una mezcla de pastel se hacen entre 10 y 15 docenas de corazones. 12 cavidades, cada una mide 1¾ x 1⅝ x ½ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2432



Colores y glaseados

COLORES DE SAN VALENTÍN

Rojo | Rosado | Violeta | Blanco

Juego de colores de glaseado del Día de San Valentín
Rojo intenso y rosado en envases de 0,5 oz.
Con certificación Kosher.
601-P-5570 Juego de 2



Spray de colores para alimentos Color Mist™
¡Le da a los decoradores la versatilidad y los deslumbrantes efectos de un aerógrafo en una práctica lata! Utilícelo para transformar un simple pastel glaseado con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. Sin ensuciar, fórmula sin sabor. 1,5 oz.
Con certificación Kosher.

Rojo	**710-P-5500**
Rosado	**710-P-5505**
Violeta	**710-P-5504**



Marcadores de colores comestibles FoodWriter™



Úselos como los marcadores de tinta, para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡Los niños los adoran! Sirven para decorar en fondant, glaseado Ice-A-Cookie™, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye marcadores rosado y rojo de 0,35 oz. Con certificación Kosher.
609-P-103 Juego de 2

Glaseados listos para decorar
¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y cuatro boquillas decoradoras permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas—sin mezclas ni revoltijos. 6,4 oz. Con certificación Kosher.

Rojo	**710-P-4400**
Rosado	**710-P-4406**
Violeta	**710-P-4408**
Blanco	**710-P-4402**



Tubos de glaseado para decorar
Los tubos se pueden utilizar con el juego de boquilla y clavos o juego de anillos y acople (pág. 127) y con cualquier boquilla Wilton de metal de tamaño estándar. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 4,25 oz.
Con certificación Kosher.

Rojo	**704-P-218**
Rosado	**704-P-230**
Violeta	**704-P-242**
Blanco	**704-P-200**



Tubos de gel para decorar
Los geles transparentes son excelentes para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 0,75 oz. Con certificación Kosher.

Rojo	**704-P-318**
Rosado	**704-P-330**
Violeta	**704-P-342**
Blanco	**704-P-302**



Fiesta

Papelitos para hornear

El papel es apto para microondas. Tamaño estándar, 2 pulg. de diámetro, paq. de 50; tamaño mini, 1 ¼ pulg. de diámetro, paq. de 75.

¡NUEVO!



Corazones de recuerdo estándar 415-P-274



Corazones estándar 415-P-210
Mini 415-P-310

Papelitos para dulces

Papel de aluminio rojo encerado. 1 ¼ pulg. de diámetro.
415-P-314 Paq. de 75



Bolsas para fiestas

Diseños del Día de San Valentín para guardar caramelos y galletas. Se incluyen 20 bolsas plásticas y 20 presillas.
4 x 9 ½ pulg.
Paq. de 20

¡NUEVO!



Corazones de recuerdo
1912-P-1292



Corazones
1912-P-1269



Rojo
1912-P-2357

Decoraciones de glaseado

Son perfectos para coronar magdalenas, galletas y helados. Con sabor a menta. Con certificación Kosher.

¡NUEVO!



Corazones de recuerdo
710-P-824 Paq. de 18



Pequeño
710-P-840 Paq. de 12

Caramelos



Molde de chupetes de corazón
2 diseños, 8 cavidades.
2115-P-1709



Molde de chupetes de rosas y pimpollos
3 diseños, 9 cavidades.
2115-P-1708



Molde de caramelos de corazón
1 diseño, 15 cavidades.
2115-P-1712

¡NUEVO!



Palitos de chupete del Día de San Valentín
Palitos de plástico de 4 pulg., 10 rojos, 10 rosados.
1912-P-9312 Paq. de 20

Kit de chupetes del Día de San Valentín

¡Todo lo que necesita para elaborar fácilmente divertidas delicias para el Día de San Valentín! Incluye 1 molde de chupete del Día de San Valentín (3 diseños, 6 cavidades), 10 oz. de Candy Melts® (5 oz de rojo, 2,5 oz. de rosado y 2,5 oz. de blanco), 10 bolsas de chupetes con presillas, 10 palitos de chupete (6 pulg.), 3 mangas decoradoras desechables, pincel decorador e instrucciones completas.
2104-P-1070



CANDY MELTS®*

Ideal para todos los pasos de la elaboración de caramelos—moldear, bañar o cubrir. Con sabor artificial a vainilla, excepto que se especifique otra cosa. Con certificación Kosher. Bolsas de 14 oz.

Rojo	1911-P-499
Rosado	1911-P-447
Blanco	1911-P-498
Cacao claro	1911-P-544
Cacao oscuro	1911-P-358



Consulte las páginas 144-149 por más artículos de caramelo de Wilton.

*Revestimiento de confitería de marca

VALENTINE

ICE-A-COOKIE™

¡Diversión instantánea para todas sus galletas del Día de San Valentín! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar es fácil de manejar, y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para decorar líneas y diseños. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ (no se incluyen) y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 3 pulg. Bolsa de 10,59 oz.
Con certificación Kosher.

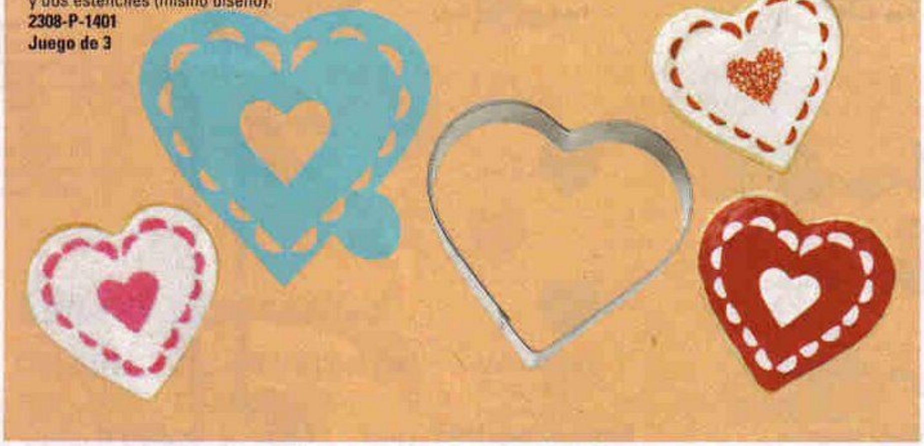
Rojo **710-P-422**
Rosado **710-P-417**
Blanco **710-P-416**



Juegos para hacer galletas

JUEGOS DE CORTADORES Y ESTÉNCIL CON FORMA DE CORAZÓN STENCIL-A-COOKIE™

Utilizando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para las fiestas tradicionales. Simplemente corte las galletas, luego utilice los esténciles y el FoodWriter™, Cake Sparkles™, azúcares de colores o spray de colores para alimentos Color Mist™ (no se incluyen) de Wilton para crear formas encantadoras sobre ellas después de hornear. Las galletas se ven fantásticas glaseadas con Ice-A-Cookie™ Wilton, que se presenta anteriormente. El juego incluye un cortador de metal y dos esténciles (mismo diseño).
2308-P-1401
Juego de 3



Esténciles para galletas y magdalenas de enamorados
Transforme los sencillos dulces en imágenes de amor. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ de Wilton o con azúcares de colores o rocíe con el spray de colores para alimentos Color Mist™ (pág. 176). Cinco diseños.
417-P-1208



Moldes de galletas



Molde de galleta de corazón gigante
Cree una galleta o un brownie gigante con forma de corazón que será todo un éxito. Ideal para masa refrigerada o mezcla de brownies. Se incluye la receta. El molde mide $11\frac{1}{2} \times 10\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-6203

Sprinkles

ENVASES INDIVIDUALES

Dé vida a sus golosinas del Día de San Valentín usando divertidos colores y diseños. Prácticos envases de plástico para verter y guardar. Con certificación Kosher.

¡NUEVO!



Sprinkle Sparks de San Valentín
envase de 2,5 oz.
710-P-825



Mezcla de corazones
Envase de 2,5 oz.
710-P-854



Mezcla de besos
Envase de 2,5 oz.
710-P-855



Azúcar roja
Envase de 3,25 oz.
710-P-766



Azúcar rosada
Envase de 3,25 oz.
710-P-756



Azúcar lavanda
Envase de 3,25 oz.
710-P-758

Azúcares brillantes
El azúcar de vertido fácil tiene una textura áspera y destellos brillantes. 8,25 oz. Con certificación Kosher.

¡NUEVO!



Rojo/ blanco
710-P-367



Rosado/ blanco
710-P-366

Cake Sparkles™
Purpurina comestible. 0,25 oz. Con certificación Kosher.



Rojo
703-P-1284



Rosado
703-P-1260



Violeta
703-P-1266

VARIEDADES

4 mezclas
Contiene 0,75 oz. de mezcla de corazones, 1 oz. de Nonpareils de enamorados, 1 oz. de azúcar rosada y 1 oz. de azúcar roja. Con certificación Kosher.
710-P-730



Variedad de 6 Mezclas
Contiene 1 oz. de mezcla de besos, 1 oz. de mezcla de corazones, 1,3 oz. de Nonpareils de enamorados, 1,3 oz. de azúcar rosada, 1,3 oz. de azúcar roja y 1,3 oz. de azúcar lavanda. Con certificación Kosher.
710-P-738



Molde de galleta de corazón
Tan solo coloque la masa de galleta presionando en el molde, introduzca un palito de galleta, luego hornee, enfríe y decore. Cree sus propios pimpollos de galleta para esa persona tan especial; es grandioso para agregar formas divertidas a otras golosinas como dulces de cereal de arroz y chupetes de caramelo. En cada molde se hacen 6 dulces individuales, $3\frac{1}{2}$ pulg. x $\frac{1}{4}$ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-8104



Palitos para dulces de galleta
6 pulg. 1912-P-9319 Paq. de 20
8 pulg. 1912-P-9318 Paq. de 20

Cortadores de galletas

CORTADORES DE COBRE

La calidez y belleza del cobre hacen que estos cortadores sean ideales para exhibir y para agregar ese toque decorativo a su cocina. Estos hermosos cortadores con calidad de reliquia tienen bordes suavemente redondeados para ese toque final. Se incluye la receta.

Juego de cortadores de corazón y mano
Una encantadora manera de manifestar su devoción. La mano mide $4^3/_4 \times 3^3/_4$ pulg., el corazón mide $1^3/_8 \times 1^3/_4$ pulg. De cobre macizo.
2308-P-3075
Juego de 2



Cortador con forma de corazón
Hermoso cortador de cobre con lados profundos. También sirve como fantástica pieza decorativa. $5^1/_2$ pulg. de ancho.
2308-P-3040



CORTADORES COMFORT GRIP™

Este cortador fácil de agarrar, de acero inoxidable, con lados extra gruesos es ideal para cortar sus alimentos favoritos en forma de corazón. Sus bordes acolchonados le proporcionan un cómodo control incluso cuando corta postres gruesos. Se incluye la receta. $4^1/_2 \times 4^1/_2 \times 1^1/_2$ pulg. de profundidad.
2310-P-616



CORTADORES DE METAL

Dé variedad a sus galletas con divertidos juegos de diferentes diseños para el Día de San Valentín. Hay diseños para complacer a todos.

¡NUEVO!



Colección de cortadores de color anodizados
Los vívidos colores del Día de San Valentín dan un toque romántico al horneado de galletas. Gran variedad de diseños de corazones, abrazos y besos. Los tamaños varían de 1 a 5 pulg. Aluminio de color.
2308-P-2502 Juego de 9

Juego de cortadores Nesting desde el corazón
Los cortadores de metal le proporcionan una gran variedad de tamaños y dos diseños con arrugas. El cortador más grande mide aproximadamente 5 pulg.
2308-P-1203 Juego de 4



Juego de cortadores de corazones
El amor viene en todas las formas y tamaños. Incluye siete cortadores de corazón de diferentes diseños, desde lo estilizado hasta lo tradicional. Los tamaños van desde $1^1/_2$ a 3 pulg.
2308-P-1237 Juego de 7



Cortador con forma de corazón
El metal de calidad corta de manera prolija y es fácil de manipular. De 3 pulg de ancho.
2308-P-1003



CORTADORES DE PLÁSTICO

Juego de cortadores de corazones Nesting
Geniales para galletas, para imprimir diseños en el glaseado, para cortar formas de panes y más. Los tamaños van desde $1^1/_4$ a $4^1/_8$ pulg.
2304-P-115
Juego de 6

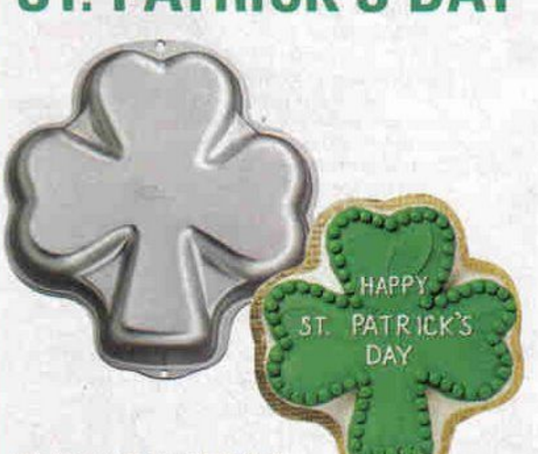




Cortador con forma de corazón
3 x 4 pulg.
2303-P-100



ST. PATRICK'S DAY



Molde con forma de trébol
¡Haga de éste un día de suerte para todos! Celebre el Día de San Patricio con este divertido símbolo de alegría y celebración. También luce fantástico en fiestas escolares, cumpleaños, celebraciones deportivas y mucho más. El molde de una mezcla mide $11^3/_4 \times 2$ pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-185

Papelitos para hornear de tréboles
El papel es apto para microondas. Tamaño estándar, 2 pulg. de diámetro.
415-P-357
Paq. de 50



Bolsas para fiestas con tréboles
Se incluyen 20 bolsas plásticas y 20 presillas. $4 \times 9^1/_2$ pulg.
1912-P-2233
Paq. de 20



Decoraciones de glaseado con forma de trébol
Tréboles comestibles de azúcar. Con certificación Kosher.
710-P-286
Paq. de 9



Cortador de galletas de metal con forma de trébol
El metal de calidad corta de manera prolija y es fácil de manejar. De 3 pulg.
2308-P-1011



Cortador con forma de trébol de 4 hojas
Corte galletas, sándwiches, y utilice para hacer recuerdos de fiestas y para manualidades. 3 pulg de ancho.
2303-P-134



EASTER

Utensilios para hornear



Molde de cordero de peluche

¡NUEVO!

Encontrará una infinidad de ideas útiles para este lanudo amigo. Su dulce sonrisa es la bienvenida perfecta para celebraciones de nacimiento, desayunos de Pascua y fiestas de cumpleaños. Consulte la etiqueta por cuatro geniales ideas. El molde de una mezcla mide 11 3/4 x 8 3/4 x 2 pulg. de prof. De aluminio.
2105-P-4947



Molde de conejito paso a paso

¡NUEVO!

Justo lo que necesita para llegar saltando a las celebraciones de primavera—¡tan solo hornee, glasee y decore! Es perfecto también para gelatinas moldeadas, helados, ensaladas y más. El molde de una mezcla tiene 9 3/4 x 14 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2074



Molde de conejo en 3-D

¡NUEVO!

Seguro que atraerá la atención de todos en su mesa festiva de desayuno y más. Se incluyen instrucciones para 5 ideas de decoración diferentes. El molde de dos piezas mide 7 1/4 x 7 x 4 3/4 pulg. de profundidad. El molde lleva 4 1/2 tazas de masa de pastel de una libra. No se necesita tubo de cocción. De aluminio.
2105-P-2042
Juego de 2



Molde de cordero vertical

Un tierno símbolo de la primavera. Este cordero tridimensional encantará a todos en su mesa de Pascua. Instrucciones incluidas. El molde de dos piezas mide 10 x 4 1/2 x 7 pulg. de alto y tiene espacio para 6 tazas de masa de pastel de 1 libra. De aluminio.
2105-P-2010
Juego de 2



Molde con forma de conejito

Está elegantemente vestido con una brillante moño de Pascua para su mesa festiva. El molde de una mezcla mide 14 x 12 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-175



Molde con forma de cruz

Verdaderamente inspirador para días festivos, bautismos y otras ocasiones religiosas. El diseño biselado es excelente para Rolled Fondant. Instrucciones incluidas. El molde de una mezcla mide 14 1/2 x 11 1/8 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2509



Molde con forma de huevo decorado

Grandioso tanto para postres moldeados como para pasteles. Instrucciones incluidas para decorar cinco diseños diferentes. El molde de una mezcla mide 9 x 11 x 3 1/2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-174



Molde con forma de huevo en 3-D

¡Encube un fantástico centro de mesa de Pascua! El molde de dos piezas tiene capacidad para una sola mezcla de pastel. Incluye 2 anillos de soporte para un horneado nivelado de cada mitad. Cada mitad mide 9 x 6 x 2 3/4 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4793 Juego de 4



Molde de mini huevos

Haga coloridas tarjetas de ubicación para la mesa festiva. Una mezcla rinde entre 24-36 huevos. 8 cavidades, cada una mide 3 1/4 x 2 1/2 x 1 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-2118



Molde de mini conejitos

¡Hornee 6 dulces tan rápido como un conejito! Una mezcla rinde entre 12 y 16 conejitos. 6 cavidades, cada una mide 4 3/8 x 3 1/8 x 1/2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4426

Colores y glaseados

COLORES DE PASCUA

Rosado	Violeta	Amarillo	Verde/ verde hoja	Blanco



Juego de colores de glaseado de Pascua

Amarillo limón y violeta en envases de 0,5 oz. Con certificación Kosher.
601-P-5571 Juego de 2



Marcadores de colores comestibles FoodWriter™

Úselos como los marcadores de tinta, para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡Los niños los adoran! Sirven para decorar en fondant, glaseado Ice-A-Cookie™, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye marcadores rosado y lavanda. 0,35 oz. Con certificación Kosher.
609-P-104 Juego de 2



Tubos de glaseado para decorar

Los tubos se pueden utilizar con el juego de boquilla y clavos o juego de anillos y acople (pág. 127) y con cualquier boquilla Wilton de metal de tamaño estándar. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 4,25 oz. Con certificación Kosher.

Rosado	**704-P-230**
Violeta	**704-P-242**
Amarillo	**704-P-236**
Verde hoja	**704-P-224**
Blanco	**704-P-200**



Spray de colores para alimentos Color Mist™

¡Le da a los decoradores la versatilidad y los deslumbrantes efectos de un aerógrafo en una práctica lata! Utilícelo para transformar un simple pastel glaseado con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. Sin ensuciar, fórmula sin sabor. 1,5 oz. Con certificación Kosher.

Rosado	**710-P-5505**
Violeta	**710-P-5504**
Amarillo	**710-P-5502**
Verde	**710-P-5503**



Glaseados listos para decorar

¡Todos pueden decorar con el glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y cuatro boquillas decoradoras permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclar ni ensuciar. 6,4 oz. Con certificación Kosher.

Rosado	**710-P-4406**
Violeta	**710-P-4408**
Amarillo	**710-P-4409**
Verde	**710-P-4401**
Blanco	**710-P-4402**



Tubos de gel para decorar

Fantásticos para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores coinciden con los colores de glaseado Wilton (pág. 127). 0,75 oz. Con certificación Kosher.

Rosado	**704-P-330**
Violeta	**704-P-342**
Amarillo	**704-P-336**
Verde	**704-P-324**
Blanco	**704-P-302**

Decoraciones para recuerdos

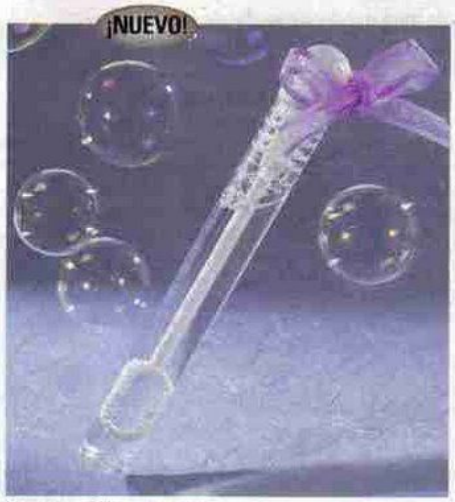
BURBUJAS DE BODA

Celebre la boda cubriendo a la pareja de recién casados con brillantes burbujas. ¡Es una moda divertida y una fantástica manera de desearles a los novios buena suerte!



Contiene 24 botellas de 0,6 oz. de burbujas con sus respectivas varitas. Decore con moños para recuerdos y círculos de tul (aparecen en la pág. 210).
1007-P-8000 Paq. de 24

¡NUEVO!



Varitas del nudo del amor

Úselas después de la ceremonia, en la fiesta. 36 varitas envasadas en una práctica bandeja para usar en las mesas de la fiesta. No se incluye la cinta. Cada varita contiene 0,16 oz. líq. de solución para burbujas.
1007-P-8017 Paq. de 36



Dijes para pastel de bodas

Los dijes están "escondidos" debajo de una rebanada de pastel; las damas de honor tiran de las cintas para descubrir dijes de plata. Incluye 8 dijes enchapados en plata con sus cintas.
120-P-1020



Campanas de celebración

Doblarán celebrando ese beso especial luego de la ceremonia de bodas y en la fiesta. Déselas a los invitados que salen de la iglesia y coloque en cada lugar en la fiesta. Contiene 24 campanas blancas, etiquetas de poemas y cintas blancas. La campana mide 1 ¼ pulg. de alto x 1 ¼ pulg. de ancho.
Plateada 1007-P-8012
Blanca 1007-P-8013

Kits de recuerdos de boda de caramelo

¡NUEVO!

Todo lo que necesita para hacer 10 hermosos recuerdos para su boda o celebración de novia.

Incluye 12 oz. de revestimiento de confitería de marca Candy Melts®* blancos, un molde de caramelo (1 diseño, 8 cavidades), 2 mangas decoradoras desechables y 10 cajas para trufas blancas. ¿Necesita más recuerdos? Simplemente compre más Candy Melts®* (pág. 146) y cajas para trufas (pág. 149); cada bolsa adicional de 14 oz. de Candy Melts®* rinde 28 caramelos para llenar 14 cajas.





Pasteles de boda
2104-P-1073



Campanas de boda
2104-P-1072



Derrita **Moldee** **Sirva**

Moldes de barra de caramelo

¡NUEVO!

Cree un dulce recuerdo para sus invitados, una barra de caramelo con un mensaje especial.

Moldear es fácil usando Candy Melts® de Wilton (pág. 146). Colóquelas en cajas para barras de caramelo para lograr una hermosa presentación (pág. 149). Cada barra de caramelo mide 3 ¼ pulg. de ancho x 1 ¾ pulg. de alto x ¼ pulg. de profundidad. 1 diseño, 4 cavidades.



"Our Wedding"
2115-P-1409



"Thank You"
2115-P-1410



Agregue un mensaje
2115-P-1356

Caramelos

¡Tanto los caramelos tradicionales como los modernos son excelentes maneras de rellenar los recuerdos y los platos de caramelos en las celebraciones de nacimiento, las bodas y otras celebraciones!

¡NUEVO!



Mini corazones

Bolsa de 12 oz. Con sabor a frutas. Con certificación Kosher.
1006-P-797



Corazones con mensajes de boda

Bolsa de 10 oz.; alrededor de 90 unidades. Con sabor a menta.
1006-P-371



Pastillas de menta

Bolsa de 16 oz. Surtidas. Con certificación Kosher.
1006-P-788



Caramelos de menta "Pillows"

Bolsa de 10 oz., alrededor de 205 unidades. Surtidas. Con certificación Kosher.
1006-P-858



Almendras Jordan

Bolsa de 16 oz.; alrededor de 100 unid. Con certificación Kosher.
Surtidas 1006-P-779
Blancas 1006-P-778

Soportes de pasteles

Los maravillosos soportes de pasteles Wilton son la manera perfecta para exhibir su pastel de bodas especial. Mírelos—hay uno con el tamaño y diseño perfecto para su pastel de bodas.



Bandeja plateada para pasteles y para servir

Esta bandeja con exquisitos detalles es la forma más elegante de servir pasteles, refrigerios y postres. Sus mangos grabados con hermosos diseños y su base finamente grabada le añaden elegancia a las bodas, celebraciones de nacimiento y otras ocasiones especiales.

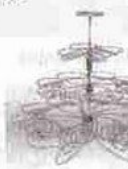


Fina terminación laqueada sobre acero plateado no se oxidará jamás. Sirva con mantelitos a prueba de grasa, pág. 216. Exhibe pasteles de hasta 12 pulg. de diámetro; la bandeja mide 17 pulg. de diámetro, 22 pulg. de ancho con los mangos.
307-P-500

¡NUEVO!

Soporte para postre Cupcakes 'N More™

Las magdalenas decoradas individualmente son la forma perfecta de agregar un toque personal a las celebraciones. Ahora, con Cupcakes 'N More, usted tiene la forma perfecta de servirlas. Su apariencia es fresca y divertida; presenta audaces espirales de alambre plateados para sostener firmemente cada magdalena. El diseño retorcido y hacia arriba es perfecto para cualquier ambiente, cumpleaños infantiles, fiestas tradicionales, bodas, celebraciones de boda y nacimiento y más. Todo el mundo adorará servirse yusted adorará presentar sus magdalenas, pastelillos, moldes de caramelo, mini quiches y regalos de recuerdo en el centro de la celebración. Fácil de armar, plegable para guardar fácilmente.
Sostiene 23 magdalenas.
307-P-826





Soporte de pasteles con vela

- La magia de la luz de las velas realza la belleza de su pastel
- Románticos remolinos de volutas y corazones
- Excelente tamaño para bodas más pequeñas



Diseño simple y elegante acentuado con una barra transversal para más soporte. Su diseño de metal esmaltado sostiene hasta 40 lbs. Ideal para tres pisos apilados sujetados por una bandeja separadora de 14 pulg. El soporte mide 21 ½ pulg. de diámetro (centro de 13 ¼ pulg. para el pastel) x 5 pulg. de alto, y utiliza velas estándar de ⅞ pulg. (las bandejas y las velas no están incluidas).
307-P-871



Soporte de pasteles adornado con volutas

- Tres soportes graduados que le permiten crear una elegante presentación con ondas
- Moderna y cautivante apariencia del metal plateado, esculpido con elegantes curvas y volutas

Presentamos un diseño de soporte que realmente resalta el aspecto de su pastel. Su elegante sentido del movimiento comienza con un hermoso arreglo escalonado que posiciona tres pisos en la mesa del pastel de manera elegante y ondeada. Cada soporte presenta espectaculares curvas y remolinos que crean un estilo ondulante y una fina textura. Sólo coloque el pastel en la bandeja separadora transparente (incluida) y apoye en el soporte. El soporte de 17 pulg. tiene un refuerzo en barra transversal para añadir resistencia. Compatible con cualquier bandeja separadora del mismo tamaño.

9 pulg. de diámetro x 12 ¼ pulg. de alto. **Incluye** una bandeja separadora símil cristal de 9 pulg. **307-P-880**
13 pulg. de diámetro x 8 pulg. de alto. **Incluye** una bandeja separadora símil cristal de 13 pulg. **307-P-882**
17 pulg. de diámetro x 4 ¼ pulg. de alto. **Incluye** una bandeja separadora símil cristal de 17 pulg. **307-P-884**

Soporte de pasteles para jardín

Nuestro hermoso soporte de pasteles para jardín resalta la apariencia del hierro forjado que se encuentra en muchos jardines formales. Simplemente coloque pasteles en bandejas y apóyelos en el soporte. El soporte de metal pintado mide 23 pulg. de alto x 22 pulg. de ancho y puede utilizarse con cualquier separador de bandejas estándar de 10, 14 y 18 pulg. Los soportes satélite para jardín se venden por separado a continuación.
307-P-860

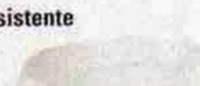


Soporte de pasteles satélite para jardín
El metal pintado sostiene una bandeja separadora de 12 pulg.
307-P-861



Soporte de pasteles súper resistente

- Hecho para pisos de base pesados, sostiene hasta 185 libras de pastel.
- Parte inferior acanalada para mayor resistencia
- Sutil diseño grabado



Gran piso de base que permanecerá estable cuando esté sostenido por nuestro soporte reforzado. Poliestireno de alto impacto. Alto: 2 ¾ pulg.; diámetro: 18 pulg.
307-P-1200

JUEGOS DE SOPORTES PARA PASTELES DE PISOS FLOTANTES

- Deslumbrante ilusión de pisos decorados suspendidos en el aire.
- El soporte trasero es ideal para añadir arreglos florales o con cintas.
- Excelente para bodas de tamaño mediano.

Redondo

Las bandejas redondas presentan hermosos pisos. El juego incluye un soporte de metal esmaltado en blanco de 17 pulg., bandejas separadoras lisas de 8, 12 y 16 pulg. e instrucciones.
307-P-825
Juego de 4



Bandejas de repuesto
(Las bandejas son iguales a las del juego para dividir pasteles transparente).
8 pulg. **302-P-9749**
12 pulg. **302-P-9765**
16 pulg. **302-P-9780**

Corazón

Bandejas conforma de corazón con el tamaño perfecto para los pisos con forma de corazón. El juego incluye un soporte de metal esmaltado en blanco de 17 pulg., bandejas separadoras Decorator Preferred® con forma de corazón de 8, 12 y 16 pulg. e instrucciones.
307-P-872
Juego de 4



Bandejas de repuesto
8 pulg. **302-P-60**
12 pulg. **302-P-62**
16 pulg. **302-P-64**

Juegos para armar pasteles

Soporte alto para pasteles de pisos

Exhiba sus pasteles de varios pisos en hasta 6 pisos de alto con este soporte majestuoso. Las bandejas con aspecto similar al encaje realzan todos los diseños de pasteles y sostienen pisos de 6 a 16 pulg. de diámetro. Más fácil de armar que las construcciones sobre pilares, las columnas centrales enroscables y las bandejas intercambiables resistentes le otorgan estabilidad segura. La base de 4 brazos Lady Windemere opcional, que se vende a continuación, le permite rodear hasta 3 pisos con varios pasteles pequeños para una presentación aun más dramática.



Juego básico

Incluye 5 columnas desenroscables de 6 ½ pulg. de alto con un perno inferior y uno superior; bandeja de base con patas de 18 pulg.; bandejas separadoras de 8, 10, 12, 14 y 16 pulg. (intercambiables, excepto la bandeja de base con patas). De plástico.

304-P-7915 Juego de 13

Piezas de repuesto

Tuerca ciega de la cabeza de la columna

304-P-7923

Perno inferior de la columna

304-P-7941

Bandejas adicionales

8 pulg. **302-P-7894**
10 pulg. **302-P-7908**
12 pulg. **302-P-7924**
14 pulg. **302-P-7940**
16 pulg. **302-P-7967**
18 pulg. **302-P-7983**

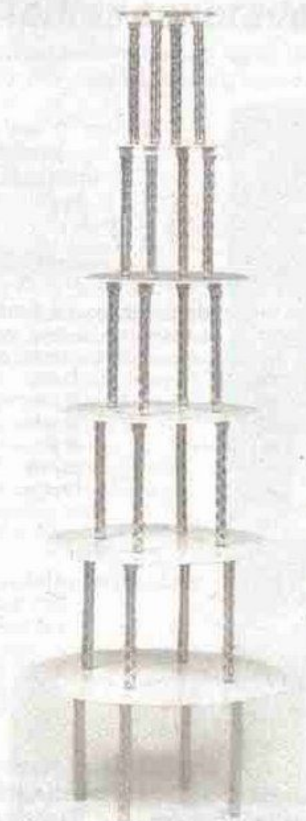
Columnas adicionales

6 ½ pulg. **303-P-7910**
7 ¾ pulg. **304-P-5009**
13 ½ pulg. **303-P-703**

Patas adherentes para las bandejas

Convierta una bandeja separadora de 14 ó 16 pulg. en una base con patas. Encargue 6 patas para cada bandeja.

304-P-7930



Juego para dividir pasteles transparente

- Las patas torneadas transparentes adornan su pastel en forma hermosa.
- Diseñadas para apilar pasteles de 6 a 14 pulg. de diámetro.
- Una elegante combinación con los accesorios transparentes de Wilton.

Las patas torneadas de plástico transparente se introducen en el pastel y descansan en las bandejas (no se necesitan espigas). Incluye bandejas separadoras de plástico de 6, 8, 10, 12, 14 y 16 pulg. más 24 patas.

301-P-9450 Juego de 30

Bandejas adicionales

6 pulg. **302-P-9730**
8 pulg. **302-P-9749**
10 pulg. **302-P-9757**
12 pulg. **302-P-9765**
14 pulg. **302-P-9773**
16 pulg. **302-P-9780**

Patas torneadas de 7 ½ pulg.

303-P-9794 Paq. de 4

Patas torneadas de 9 pulg.

Añada más altura a sus pisos.

303-P-977 Paq. de 4

Tubo de Cake Corer (no se muestra)

Herramienta esencial que quita en forma fácil y prolija el centro de los pisos de los pasteles cuando se utilizan columnas de soporte para pisos altos. Glasee el pastel antes de usar. Los bordes con serrucho quitan el centro del pastel de una sola vez. Se limpia fácilmente.

304-P-8172



Base de 4 brazos Lady Windemere (para el soporte alto para pisos)

Agrega fácilmente pasteles de 4 pisos a su pastel alto de pisos. La base de 4 brazos puede usarse con cualquier bandeja del juego básico, excepto con la bandeja de base con patas de 18 pulg. Pueden agregarse hasta 3 pisos graduados a las columnas centrales. Utilice la base de 4 brazos de 20 pulg. de diámetro con 4 clavijas de estabilidad, columna de 13 ½ pulg., perno inferior de la columna, perno de base y 4 bandejas de 12 pulg., presentadas anteriormente. Incluye perno de base.

304-P-8245

Perno de base adicional 304-P-8253

Juegos de pilares y bandejas

Juegos de pilares y bandejas griegos

Una colección de lujo que ahorra dinero al decorador de pasteles profesional. Bandejas separadoras con bordes festoneados Decorator Preferred® y pilares de 5 pulg. Incluye 54 piezas: dos de cada una de 6, 8, 10, 12 y 14 pulg.; 20 pilares griegos y 24 clavijas.

301-P-8380





Juego de separadores clásicos

Los importantes pilares griegos y las bandejas con bordes festoneados crean un hermoso entorno para todos los pasteles de pisos. El juego incluye 10 piezas: dos bandejas Decorator Preferred®, cuatro pilares y cuatro clavijas.

Juego de bandejas de 8 pulg.
Bandejas de 8 pulg.; pilares de 5 pulg.
2103-P-256

Juego de bandejas de 10 pulg.
Bandejas de 10 pulg.; pilares de 5 pulg.
2103-P-108

Juego de bandejas de 12 pulg.
Bandejas de 12 pulg.; pilares de 5 pulg.
2103-P-124



Juego de pisos de columnas romanas

Incluye 8 piezas: seis columnas romanas de 13 ¾ pulg. y dos bandejas separadoras redondas resistentes Decorator Preferred® de 18 pulg. Encantadoras con la Fuente Kolor-Flo (se vende en la pág. 216).

301-P-1981



Juego de separadores de querubines de la cosecha

Un idílico entorno para su pastel romántico. Los pilares se acoplan a las bandejas para un soporte más firme. El juego incluye 6 piezas: cuatro pilares de querubines de la cosecha de 7 pulg. y dos bandejas separadoras de 9 pulg. (la bandeja inferior tiene un diámetro total de 12 pulg.).

301-P-3517



Juego de pisos arqueados

Le da un toque especial cuando se utilizan con la Fuente Kolor-Flo (se vende en la pág. 216), o con el Kit para Glorieta de Filigrana (se vende en la pág. 216). Incluye 14 piezas: seis columnas arqueadas de 13 pulg., dos bandejas separadoras redondas Decorator Preferred® súper resistentes de 18 pulg. y seis querubines angelicales para adjuntar a las columnas con glaseado real o con goma.

301-P-1982

Bandejas separadoras



Bandejas desechables Baker's Best®

De plástico reciclable.

6 pulg.	**302-P-4000**
7 pulg.	**302-P-4001**
8 pulg.	**302-P-4002**
9 pulg.	**302-P-4003**
10 pulg.	**302-P-4004**
12 pulg.	**302-P-4006**
14 pulg.	**302-P-4008**



Bandejas separadoras Decorator Preferred®

Nuestras mejores y más resistentes bandejas con estabilidad y belleza superiores y bordes festoneados. Garantizadas e irrompibles.

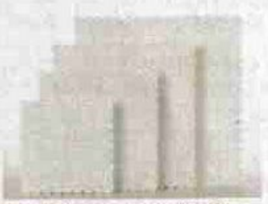
6 pulg.	**302-P-6**	12 pulg.	**302-P-12**
7 pulg.	**302-P-7**	13 pulg.	**302-P-13**
8 pulg.	**302-P-8**	14 pulg.	**302-P-14**
9 pulg.	**302-P-9**	15 pulg.	**302-P-15**
10 pulg.	**302-P-10**	16 pulg.	**302-P-16**
11 pulg.	**302-P-11**	18 pulg.	**302-P-18**



Bandejas separadoras Decorator Preferred® con forma de corazón

Del tamaño perfecto para que se adapten a los moldes de corazón Wilton, para una deslumbrante creación de pisos de corazón. Hermosos bordes festoneados. Garantizadas e irrompibles.

8 pulg.	**302-P-60**	14 pulg.	**302-P-63**
10 pulg.	**302-P-61**	16 pulg.	**302-P-64**
12 pulg.	**302-P-62**	18 pulg.	**302-P-65**



Bandejas separadoras cuadradas

7 pulg.	**302-P-1004**
9 pulg.	**302-P-1020**
11 pulg.	**302-P-1047**
13 pulg.	**302-P-1063**



Bandejas separadoras ovaladas

8 ½ pulg.	**302-P-2130**
11 ½ pulg.	**302-P-2131**
14 ½ pulg.	**302-P-2132**

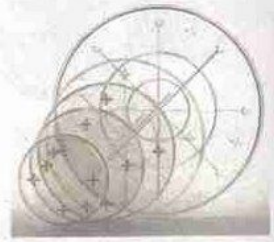


Bandejas separadoras hexagonales

7 pulg.	**302-P-1705**
10 pulg.	**302-P-1748**
13 pulg.	**302-P-1764**
16 pulg.	**302-P-1799**

Bandejas transparentes

Las bandejas transparentes Wilton tienen una elegancia incomparable, con rebordes con pliegues que se ven como cristal cortado. Construidos con la resistencia y el soporte característicos de Wilton. Utilice con pilares transparentes (se venden en la pág. 215).



7 pulg.	**302-P-2013**
9 pulg.	**302-P-2035**
11 pulg.	**302-P-2051**
13 pulg.	**302-P-2078**
*17 pulg.	**302-P-1810**

*Utilice sólo con los pilares transparentes de 13 ¾ pulg. (se venden en la pág. 215).

Juego de bandejas y pilares transparentes de 17 pulg.

Estilo y alto ideales para utilizar con fuentes (se venden en la pág. 216). Contiene cuatro pilares de 13¾ pulg. y dos bandejas de 17 pulg. (no se muestran).
301-P-1387

Espigas y clavijas



Espigas de plástico

El plástico hueco de constitución resistente le otorga un soporte fuerte e higiénico para todos sus pasteles de pisos. Corte con cuchillo con serrucho del largo deseado. Largo: 12¾ pulg.
Diámetro: ¾ pulg.
399-P-801 Paq. de 4



Espigas de madera

Corte y afile con tijera resistente y cuchillo. Largo: 12 pulg.
Diámetro: ¼ pulg.
399-P-1009 Paq. de 12



Clavijas de plástico

Afirma las capas de los pasteles y las bandejas separadoras para que se mantengan en su lugar. Las clavijas no proporcionan soporte; introduzca las espigas correctamente antes de utilizar.
Largo: 4 pulg.
399-P-762 Paq. de 12

Pilares de estatuillas



Pilares de cisne

Los pilares grecos con bases románticas de cisne le añaden elegancia a su obra de arte.
Alto: 4 pulg.
303-P-7725 Paq. de 4



Pilares de cupido bailando

Una maravilla para celebraciones de bodas o pasteles del Día de San Valentín.
Alto: 5 ½ pulg.
303-P-1210 Paq. de 4

Adornos para pasteles

Estos románticos adornos añaden resplandeciente belleza y elegancia a los pasteles.



Cinta de la felicidad para el piso superior

Cintas y tul. Utilice en la parte superior del pastel y entre los pisos.
Alto: 3 pulg. Base: 5 pulg. de diám.
211-P-452



Adorno bullón de flores

Bullón de tul de 5 ½ pulg. con delicadas flores y ramilletes de "perlas".
211-P-1011



Cuentas de perlas blancas

Moldeadas en una tira continua de 5 yardas.
Quite el adorno antes de cortar y servir el pastel.
Grandes (6 mm) **211-P-1990** — **Pequeñas** (4 mm) **211-P-1989**



Volutas

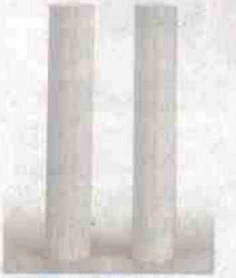
2 ¾ x 1 ¼ pulg.
1004-P-2801
Paq. de 24



Dúo de ángeles

Fantasías aladas.
2 pulg. de alto cada una.
1001-P-457 Paq. de 2

Pilares separadores



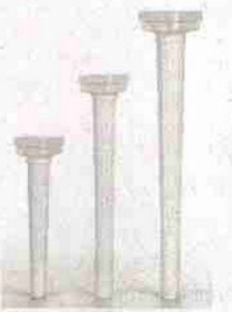
Pilares "ocultos"
Separan ligeramente los pisos de pasteles y crean una ilusión flotante. Al insertarlos en los pisos como se hace con las espigas, se adaptan a todas las bandejas separadoras blancas excepto a las del piso alto. Plástico hueco que se puede recortar.
6 pulg. de alto.
303-P-8 Paq. de 4



Pilares arqueados
Inspirados en Grecia con soporte arqueado.
4 ½ pulg.
303-P-452 Paq. de 4
6 ½ pulg.
303-P-657 Paq. de 4
13 pulg.
303-P-9720 Paq. de 2



Columnas romanas
Estos elegantes pilares pueden usarse con bandejas de 16 y 18 pulg. y con la Fuente Kolor Flo (se vende en la pág. 216).
10 ¼ pulg.
303-P-8136 Paq. de 2
13 ¾ pulg.
303-P-2130 Paq. de 2



Pilares grecos con punta
Pilares para bandejas simples. Base ancha para una mejor estabilidad.
5 pulg. **303-P-3708**
Paq. de 4
7 pulg. **303-P-3710**
Paq. de 4
9 pulg. **303-P-3712**
Paq. de 4



Pilares transparentes
Utilice con bandejas transparentes (se venden en la pág. 214) y con el juego de puente y escaleras transparentes (se vende a continuación).
3 pulg. **303-P-2171**
Paq. de 4
5 pulg. **303-P-2196**
Paq. de 4
7 pulg. **303-P-2197**
Paq. de 4
*13 ¾ pulg.
303-P-2242
*Se venden por separado. Utilice sólo con bandejas transparentes de 17 pulg. (se venden en la pág. 214).



Pilares con anillos desechables Baker's Best®
Pilares para bandejas simples.
7 pulg. **303-P-4000**
Paq. de 4
9 pulg. **303-P-4001**
Paq. de 4



Columnas entramadas
Hermosos diseños inspirados en el jardín.
3 pulg. **303-P-2131**
Paq. de 4
5 pulg. **303-P-2151**
Paq. de 4
13 pulg. **303-P-2113**



Pilares transparentes con punta
Pilares para bandejas simples. Círculos para pasteles dobles para soporte adicional.
7 pulg. **303-P-2322**
Paq. de 4
9 pulg. **303-P-2324**
Paq. de 4



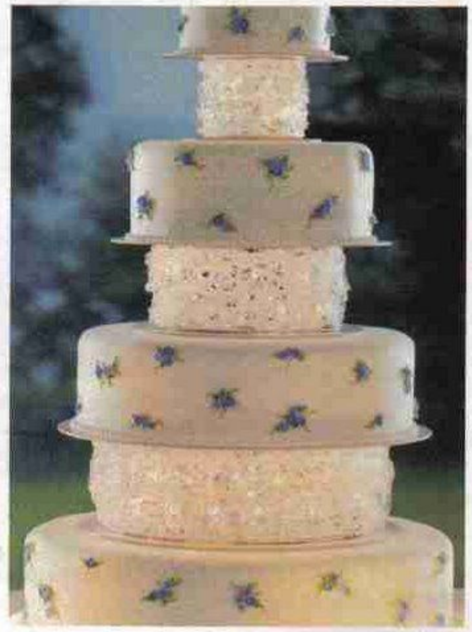
Pilares griegos
Con elegantes volutas y canales.
3 pulg. **303-P-3606**
Paq. de 4
5 pulg. **303-P-3703**
Paq. de 4
7 pulg. **303-P-3705**
Paq. de 4

Anillos separadores

Utilice juntos o solos para lograr una manera distintiva de agregar altura sin pilares a pasteles de bodas, aniversario y ocasiones especiales.

Juego de anillos separadores transparentes iluminados
Añade una suave y dramática iluminación a los pasteles. Incluye 3 anillos (4 pulg. de diámetro x 4 pulg. de alto, 8 pulg. de diámetro x 4 pulg. de alto y 12 pulg. de diámetro x 3 pulg. de alto) y 6 bandejas (6 pulg., 8 pulg., 10 pulg., 12 pulg., 14 pulg. y 16 pulg. de diámetro). Incluye 8 bombitas de repuesto. Utiliza 16 pilas AA, que no están incluidas.
303-P-820

Bandejas de repuesto
302-P-2140
Juego de 6



Siempre y para siempre Juego de anillos separadores ovales
Diseñados para usar con los moldes ovales Wilton de 7 ¾ x 5 ⅝ pulg. y 10 ¾ x 7 ⅞ pulg. Contiene todo lo que se necesita para crear un pastel de 3 pisos: un anillo separador oval de 7 ⅞ x 3 pulg. de alto con dos bandejas separadoras ovales correspondientes de 8 ½ x 6 ½ pulg.; y un anillo separador oval de 10 ⅝ x 3 pulg. de alto con dos bandejas separadoras ovales correspondientes de 11 ½ x 8 ½ pulg. Los anillos están hechos de resina lustrada detallada.
303-P-812 Juego de 6

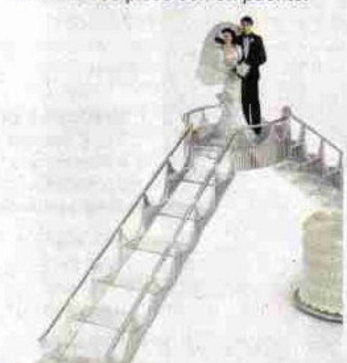


Anillo separador "Siempre y para siempre"
Use con cualquier juego de bandejas separadoras Wilton de 10 pulg. No se necesitan pilares. Hechos de resina lustrada detallada. Alto: 3 pulg. Diámetro: 9 pulg.
303-P-813



Escaleras y puentes

Una los dos pisos con un puente.

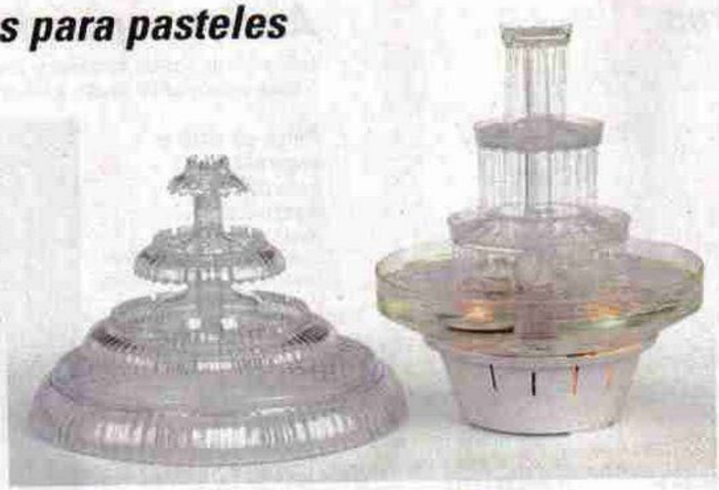


Juego transparente de puente y elegantes escaleras
Incluye 2 escaleras (de 16 ¾ pulg. de largo) y una plataforma (de 4 ¾ x 5 pulg.). De plástico.
205-P-2311 Juego de 3
Sólo una escalera
205-P-2315



Juego de puente y escaleras de filigrana
Incluye dos escaleras (de 16 ¾ pulg. de largo) y una plataforma (de 4 ¾ x 5 pulg.). De plástico.
205-P-2109 Juego de 3
Sólo una escalera
205-P-1218

Fuentes y accesorios para pasteles



Fuente Kolor-Flo
Las fuentes de calidad profesional lucen espectaculares con cada uno de los diseños de pasteles de pisos. El agua cae dramáticamente en una cascada de 3 niveles; simplemente retire los niveles superiores para arreglos de fuentes más pequeños. Intrincado sistema de luces con dos lamparitas para brillo adicional. Utilice con bandejas de 14 pulg. o más grandes y pilares de 13 pulg. o más altos para la cascada más alta. Se puede utilizar con nuestro juego de bandejas y pilares transparentes de 17 pulg. (pág. 214). El recipiente para fuentes de plástico mide 9 ¾ pulg. de diámetro. 110-124 V, motor de CA con cable de 65 pulg. Bombea agua eléctricamente. Se incluyen instrucciones e información sobre piezas de repuesto.
306-P-2599

Piezas de repuesto
Bomba **306-P-1002**
Émbolo **306-P-1029**
Bomba/rosca para la bombilla **306-P-1037**
Portalámpara **306-P-1045**
Bombilla **306-P-1053**
Base inferior **306-P-1170**
Cascada/conector de la bomba **306-P-1088**
Interruptor del flotador **306-P-1096**
Cascada superior **306-P-1118**
Cascada media **306-P-1126**
Cascada inferior **306-P-1134**
Recipiente **306-P-1142**

Juego de cascada para la fuente Kolor-Flo
Su forma de bóveda redirecciona el agua sobre la superficie en chorros continuos. El juego incluye 4 piezas: 2 ½ pulg., 4 ½ pulg., 8 pulg., y 11 ½ pulg. de diámetro (la fuente Kolor-Flo se vende por separado).
306-P-1172 Juego de 4



Fuente Fanci
La fuente económica con diseño transparente realza cualquier pastel de pisos. Ajustable, con delicada cascada de agua. Utilice con bandejas de 14 pulg. o más grandes. Instrucciones para armar incluidas. Alto: 12 pulg. Diámetro: 10 pulg.
306-P-2000

Piezas de repuesto
Bombilla **306-P-1790**
Juego de cascadas **306-P-1791**

Accesorios de flores frescas



Soporte para flores con forma de aro
Coloque en la base de la fuente Kolor-Flo que se muestra anteriormente. 12 ½ pulg. de diámetro x 2 pulg. de alto. De plástico.
305-P-435



Recipiente transparente
4 ½ pulg. de diámetro.
1 ½ pulg. de profundidad.
205-P-1404



Pinchos para flores
Llene con agua, inserte en el pastel y agregue las flores. Hace que los pasteles se mantengan seguros para que se les inserten tallos o alambres. 3 pulg. de alto.
1008-P-408 Paq. de 12



Soportes para flores frescas
Inserte fácilmente bajo los pisos del pastel para sostener pimpollos, follaje, ramilletes de perlas, bullones de tul y más. Utilice con el oasis floral para que las flores se mantengan frescas.
205-P-8500 Paq. de 2

Construcciones para armar



Kit de glorieta de filigrana
Los intrincados arcos y enrejados envuelven a los pilares arqueados de Wilton (no están incluidos, se venden en las págs. 213 y 215) para crear un elegante aspecto de jardín en los pasteles de pisos. De fácil ensamblaje—sólo introduzca las pestañas en las ranuras para unir las piezas. Incluye instrucciones para 3 diseños de pasteles.
2104-P-2942



Kit de pastel de catedral
Incluye: 5 piezas blancas de iglesia listas para armar, 4 soportes para pasteles de plástico blanco, una ventana de iglesia que puede ser iluminada desde adentro. La abertura de la torre es de 8 ½ pulg. de alto por 2 ½ pulg. de ancho.
2104-P-2940

Mantelitos para pasteles

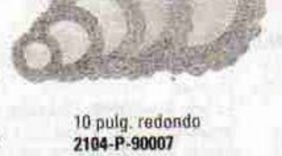
En forma instantánea, añada elegancia a sus bandejas para pasteles, bandejas para postres y porciones de aperitivos y bocadillos. Úselos debajo de centros de mesa y plantas, así como también para decoraciones y manualidades.



Blancos a prueba de grasa

4 pulg. redondo	**2104-P-90204**	**Paq. de 30**
6 pulg. redondo	**2104-P-90206**	**Paq. de 20**
8 pulg. redondo	**2104-P-90208**	**Paq. de 16**
10 pulg. redondo	**2104-P-90210**	**Paq. de 10**
12 pulg. redondo	**2104-P-90212**	**Paq. de 6**
14 pulg. redondo	**2104-P-90214**	**Paq. de 4**
10 x 14 pulg. Rectangular	**2104-P-90224**	**Paq. de 6**

Papel de aluminio plateado



4 pulg. redondo
2104-P-90404
Paq. de 12
6 pulg. redondo
2104-P-90116
Paq. de 18
8 pulg. redondo
2104-P-90006
Paq. de 12
10 pulg. redondo
2104-P-90007
Paq. de 6
12 pulg. redondo
2104-P-90412
Paq. de 4

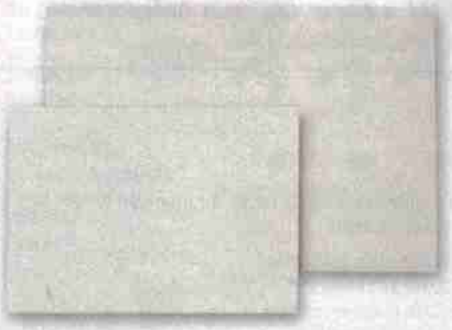
Papel de aluminio dorado



4 pulg. redondo
2104-P-90304
Paq. de 12
6 pulg. redondo
2104-P-90306
Paq. de 18
8 pulg. redondo
2104-P-90308
Paq. de 12
10 pulg. redondo
2104-P-90310
Paq. de 6
12 pulg. redondo
2104-P-90312
Paq. de 4

Planchas para pasteles, detalles y adornos

Su pastel se verá estupendo cuando lo presente con las planchas, mantelitos y detalles festoneados de la calidad Wilton.



Planchas para pasteles

¡Los pasteles con formas lucen fantásticos en las planchas cortadas a medida! Cartón corrugado resistente, en formas rectangulares de tamaño generoso. Perfecto para pasteles rectangulares y cuadrados. Para pasteles con formas, utilice el molde para dibujar el diseño y corte la plancha para que se adapte el pastel.

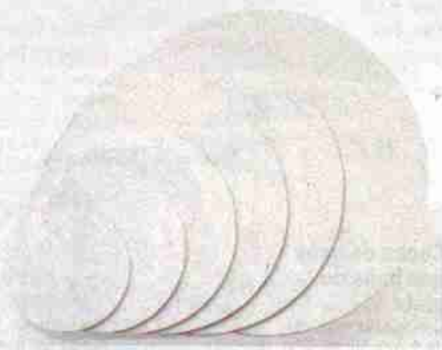
10 x 14 pulg.	**2104-P-554**	**Paq. de 6**
13 x 19 pulg.	**2104-P-552**	**Paq. de 6**



Bases para pasteles plateadas

Prácticas bases de ½ pulg. cubiertas con una gruesa capa plateada que no se mancha con la grasa, segura para los alimentos y reutilizable. Resistente como para sostener pesados pasteles decorados sin necesidad de utilizar una bandeja para servir adicional. Perfecta para todo tipo de pasteles y manualidades—¡pasteles de fondant, pisos apilados, casas de jengibre, proyectos escolares y más!

10 pulg. redonda	**2104-P-1187**	**Paq. de 2**
12 pulg. redonda	**2104-P-1188**	**Paq. de 2**
14 pulg. redonda	**2104-P-1189**	**Paq. de 2**
16 pulg. redonda	**2104-P-1190**	**Paq. de 2**
18 pulg. redonda	**2104-P-1191**	**Paq. de 2**
20 pulg. redonda	**2104-P-1192**	**Paq. de 2**
11 x 15 pulg. rectangular	**2104-P-1193**	**Paq. de 2**
14 x 20 pulg. rectangular	**2104-P-1194**	**Paq. de 2**



Círculos para pasteles

Cartón corrugado para mayor resistencia y estabilidad.

6 pulg. de diámetro	**2104-P-64**	**Paq. de 10**
8 pulg. de diámetro	**2104-P-80**	**Paq. de 12**
10 pulg. de diámetro	**2104-P-102**	**Paq. de 12**
12 pulg. de diámetro	**2104-P-129**	**Paq. de 8**
14 pulg. de diámetro	**2104-P-145**	**Paq. de 6**
16 pulg. de diámetro	**2104-P-160**	**Paq. de 6**



Tablas para servir pasteles Show 'N' Serve™

Los bordes festoneados tienen aspecto de encaje intrincado. Cobertura segura y a prueba de grasa para alimentos.

10 pulg. de diámetro	**2104-P-1168**	**Paq. de 10**
12 pulg. de diámetro	**2104-P-1176**	**Paq. de 8**
14 pulg. de diámetro	**2104-P-1184**	**Paq. de 6**
14 x 20 pulg. rectangular	**2104-P-1230**	**Paq. de 6**



Ruffle Boards®

Plancha para pastel y volante listos para usar, todo en uno. La tabla blanca y el volante completamente blanco complementan cualquier pastel.

8 pulg. (para pastel redondo de 6 pulg.)	**415-P-950**
10 pulg. (para pastel redondo de 8 pulg.)	**415-P-960**
12 pulg. (para pastel redondo de 10 pulg.)	**415-P-970**
14 pulg. (para pastel redondo de 12 pulg.)	**415-P-980**
16 pulg. (para pastel redondo de 14 pulg.)	**415-P-990**
18 pulg. (para pastel redondo de 16 pulg.)	**415-P-1000**



Tuk-'N'-Ruffle®

Un precioso toque que se adhiere al borde de su bandeja para servir o plancha, con glaseado real o con cinta adhesiva.

Perno de 60 pies por caja.
Blanco **802-P-1008**
Paq. de 6 pies. Blanco **802-P-1991**



Papel de aluminio Fanci-Foil

El lado para servir tiene una superficie no tóxica y a prueba de grasa. Aprobado por la FDA (Administracion de Alimentos y Drogas) para usar con alimentos. Rollo continuo: 20 pulg. x 15 pies.

Blanco	**804-P-191**
Dorado	**804-P-183**
Plateado	**804-P-167**

Cajas para pastel

Estas resistentes cajas de cartón son la manera segura de proteger y transportar sus hermosos pasteles y magdalenas decoradas. El diseño flip-top mantiene la caja cerrada en forma segura. ¡También son fantásticas como cajas para almacenar y para regalos!



10 x 10 x 5 pulg.

Para pasteles redondos de 8 pulg.
Lisa 415-P-942

¡NUEVO!

12 x 12 x 6 pulg.

Para pasteles redondos de 10 pulg.
Lisa 415-P-944
Con ventana 415-P-946

10 x 14 x 4 pulg.

Para pasteles en capas de 9 x 13 pulg. o para 12 magdalenas.
Lisa 415-P-943



14 x 19 x 4 pulg.

Para pasteles en capas de 12 x 18 pulg. o para 24 magdalenas.
Lisa 415-P-945
Con ventana 415-P-947

Bebé

Comience a planear la fiesta—desde el rosado al celeste, pasando por bonitos colores pastel, y temas entre medio, este encantador juego de productos Wilton lo inspirará a hacer las cosas más tiernas para la celebración de su bebé.

Kit de recuerdos de bebés ¡NUEVO!

Están diseñados para ser diferentes y divertidos, estos kits son el modo más fácil de crear recuerdos para la celebración de su bebé. Se incluyen todos los componentes del kit—¡sólo agregua el relleno de la selección de caramelos Wilton o almendras Jordan y estará listo!



Envoltorio con cordones
Crear estos recuerdos no lleva tiempo—¡vienen previamente armados! Simplemente rellene, ate las cintas y agregue la etiqueta de recuerdo. No se incluye el dulce.
Paq. de 12
Rosado **1006-P-218**
Celeste **1006-P-219**
Blanco **1006-P-340**

Chupones Sweet Things™
¡Todo lo necesario para hacer los 12 recuerdos más tiernos! Incluye pedestal para recuerdos de chupones, cinta, círculos de tul, tarjetas de reservación de lugar, instrucciones de armado. No se incluye el dulce.
1006-P-531
Paq. de 6



Ositos de peluche Sweet Things™
¡Todo lo necesario para hacer 12 recuerdos adorables! Incluye pedestal para recuerdos de osito de peluche, cinta, círculos de tul, tarjeta de reservación de lugar, instrucciones de armado. No se incluye el dulce.
1006-P-530
Paq. de 6



Recipientes para recuerdos

Perfectos para recuerdos—rellenos de caramelos y dulces, y como regalo y adorno para pasteles.

Bolsitas con cordones
Listas para rellenar con almendras Jordan, pétalos de rosa, mentas con forma de almohadillas y pequeños regalos. $3^3/_4$ pulg. x 4 pulg.
Paq. de 12
Rosado **1006-P-179**
Azul **1006-P-180**



Cesta de flores blancas
$3^3/_4$ pulg. de ancho x 2 pulg. de alto. De metal.
1006-P-890



Coche de bebé con baño de plata
Con ruedas móviles de 3 pulg. de largo x 2 pulg. de ancho x $3^1/_2$ pulg. de alto.
1006-P-878

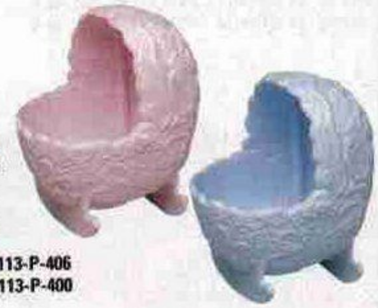




Cubo de bebé de porcelana
2 pulg. de ancho x $1^3/_4$ pulg. de alto. No se incluyen ni el recuerdo ni el dulce.
1006-P-324



Bolsas de recuerdos de bebés
Un encantador recipiente para caramelos, pequeños regalos y otros dulces de recuerdo. 3 x $5^1/_2$ pulg. de alto.
1006-P-362 **Paq. de 12**



Cunitas de bebé
$2^1/_2$ pulg. de alto.
Paq. de 2
Rosado 2113-P-406
Celeste 2113-P-400



Recipiente para cubos de bebé*
Tapa desmontable para rellenar fácilmente. $1^1/_4$ pulg. de alto cada una.
2113-P-419 **Juego de 4**

Bolsas para fiestas
Coloridos diseños para guardar caramelos y galletas. Se incluyen 20 bolsas plásticas, 20 presillas. 4 x $9^1/_2$ pulg.
Paq. de 20
Bebé
1912-P-2365
Patito de goma
1912-P-1275



Cajas para recuerdos con chupones*
Armadas, decoradas y listas para rellenar con caramelos Wilton. Cada caja mide 2 pulg. x 2 pulg. x $1^1/_4$ de alto.
Paq. de 6
Rosado 1006-P-330
Celeste 1006-P-331
Amarillo 1006-P-332



Biberones*
Abra para rellenar con facilidad. Rosado, lavanda, azul, amarillo, menta. 4 pulg. de alto; abertura de $^1/_2$ pulg. de diámetro.
1006-P-696
Paq. de 6



*ADVERTENCIA: PELIGRO DE ASFIXIA–Piezas pequeñas. No están diseñados para niños. No es un juguete–sólo para uso decorativo.

Adornos de recuerdo

Añada toques especiales a sus recuerdos de bebé, moños de regalo y decoraciones para la mesa.

Estatuillas étnicas de recién nacido*
1 pulg. de alto.
1103-P-30
Paq. de 6



Ositos bebé*
1 pulg. de alto.
Paq. de 6
Celeste 1103-P-7
Rosado 1103-P-8



Estatuillas de recién nacido*
1 pulg. de alto.
1103-P-62
Paq. de 6



Caballitos mecedores
Tres celestes, tres rosados.
$2\frac{1}{2}$ pulg. de alto.
1103-P-28
Paq. de 6



Mini caballitos mecedores*
$1\frac{1}{4}$ pulg. de alto.
Rosado, lavanda, celeste, amarillo, menta.
1103-P-52
Paq. de 6



Sonajeros para celebraciones de nacimiento*
Rosado, lavanda, celeste, amarillo, menta. $3\frac{3}{4}$ pulg. de alto.
1103-P-29
Paq. de 6



Mini pinzas para ropa*
Rosado, lavanda, celeste, amarillo, menta. $1\frac{3}{8}$ pulg. de alto.
1103-P-27
Paq. de 20



Pequeñas alfileres de gancho*
$1\frac{1}{2}$ pulg. de largo.
Paq. de 20
Rosado 1103-P-21
Celeste 1103-P-26



Juego de angelitos durmiendo
Una tierna pose; uno rosado y uno celeste. 2 pulg. de alto x 3 de largo.
2113-P-2325
Juego de 2



Mini biberones*
Rosado, lavanda, celeste, amarillo, menta. $1\frac{1}{4}$ pulg. de alto.
1103-P-16
Paq. de 20



Brazaletes de bebé*
Tres rosados, tres celestes.
$1\frac{1}{4}$ pulg. de alto.
1103-P-56 Paq. de 6



MOÑOS PARA RECUERDOS

Decoraciones instantáneas para recuerdos, burbujas y obsequios. Úselas para cerrar bolsas llenas y bullones de tul de recuerdo, o para decorar cualquier otro recuerdo de bebé.



Flor multicolor
Realzada con cinta de raso.
1006-P-683 Paq. de 12

Biberón
Realzado con un tierno biberón.
Paq. de 6
Rosado 1006-P-509
Celeste 1006-P-508



Chupón de bebé
Realzado con un chupón de bebé.
Paq. de 6
Rosado 1006-P-566
Celeste 1006-P-567



Moldes para caramelos

Estos moldes con formas divertidas celebran el nacimiento del bebé una y otra vez. Hacer caramelos es fácil; ¡las instrucciones completas están incluidas con cada molde! Utilice el revestimiento de confitería de marca Candy Melts® de Wilton, que se vende en la pág. 146.



Biberones
1 diseño,
6 cavidades.
2115-P-1560



Celebración de nacimiento
4 diseños,
11 cavidades.
2115-P-1710



Mini íconos para el bebé
5 diseños,
20 cavidades.
2115-P-1537

Caramelos

¡El relleno perfecto para recuerdos, bolsas para dulces y platos de caramelos!

Con certificación Kosher.



Pastillas de menta
Bolsa de 16 oz. Surtidas.
1006-P-788



Mini corazones
Bolsa de 10 oz. Surtidos.
1006-P-797



Almendras Jordan
Bolsa de 16 oz.
100 piezas.
Surtidas 1006-P-779
Blancas 1006-P-778



Mentas con forma de almohadillas
Bolsa de 10 oz.
205 piezas. Surtidas.
1006-P-858

Mini marcos de recuerdo

Perfectos para celebraciones de nacimiento, recuerdos, manualidades. ¡Reparta éstos en vez de cigarros!



Mini marcos de recuerdo
6 diseños diferentes por caja, cada uno de 3 x 3 pulg.
Para guardar una fotografía de $1\frac{1}{2}$ x $1\frac{1}{2}$.
1009-P-1131 Paq. de 6

*ADVERTENCIA: PELIGRO DE ASFIXIA–Piezas pequeñas. No están diseñados para niños. No es un juguete–sólo para uso decorativo.

Recuerdos del bebé



¡NUEVO!

Osito para expresar los mejores deseos
Cree un preciado recuerdo para el nuevo bebé. Es fácil y divertido—agregue sus toques personales, en rosado o celeste, o decore para que haga juego con la habitación del bebé. Use pintura para telas, marcadores o su artículo favorito para trabajos manuales. Incluye cintas brillantes celestes y rosadas y lapicera. 9 1/4 pulg. de alto, para fotos de 4 x 3 pulg.
1009-P-1140



Marco Shadow Box
El Shadow Box de pequeños tesoros guarda de manera segura los recuerdos del bebé y los mantiene presentes. Coloque fotografías, patucos y otros primeros recuerdos divertidos. 11 x 13 x 3 1/2 pulg. de profundidad.
1009-P-1117



Caja de recuerdos
La caja de madera con bisagras sirve para colocar fotos en el exterior y para guardar preciados recuerdos en el interior. Exhibe dos fotos de 3 x 4 pulg. y dos fotos de 1 x 3 pulg. Pintada de blanco, lista para que usted la decore o para que simplemente exhiba sus fotos. 8 1/2 x 8 1/2 pulg., 2 pulg. de profundidad.
1009-P-1114



Marco para bebé
¡Cree un recuerdo para el nuevo bebé que se transforma en un registro personalizado y duradero! Fino marco de madera pintado de blanco, listo para que usted lo decore con sus propios diseños, nombres, etc. De 11 x 14 pulg.
1009-P-1110



Marco para bebé con paspartú autografiable
Tiene espacio para una fotografía de 5 x 7 pulg., con lugar para expresar buenos deseos y colocar autógrafos de amigos y familiares. ¡Pocos regalos involucran a tantas personas como éste! Para usar con un marco de 11 x 14 pulg.
1009-P-1106

Accesorios para el horneado

UTENSILIOS PARA HORNEAR



¡NUEVO!

Molde de cordero de peluche
Su dulce sonrisa es una perfecta bienvenida para las celebraciones de nacimiento. Consulte la etiqueta para conocer las cuatro geniales ideas para decorar. El molde de una mezcla mide 11 3/4 pulg. x 8 3/4 pulg. x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4947



Juego de oso de peluche sentado
¡Cinco ideas para decorar en una caja! El molde de dos piezas tiene capacidad para 6 2/3 tazas de masa de textura firme. Incluye 6 ganchos, centro conductor del calor e instrucciones. El molde mide 9 1/2 x 8 3/8 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-603 Juego de 10



Juego de mini moldes de osito sentado
Tamaño práctico para hornear pasteles y moldear caramelo, helado y azúcar. 4 3/4 pulg. de alto. Incluye molde de 2 piezas, soporte para hornear, cuatro ganchos e instrucciones. De aluminio.
2105-P-489 Juego de 8



Molde de osito cariñoso
Desde cumpleaños y celebraciones de nacimiento hasta fiestas escolares, este molde con forma del clásico juguete puede ser utilizado durante todo el año. El molde de una mezcla mide 13 1/2 x 12 1/4 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-4943

PAPELITOS PARA HORNEAR

Todos adoran la practicidad de las magdalenas—¡fáciles de hacer, de llevar a la fiesta y sencillas de servir! ¡Ahora, usted podrá hacer las magdalenas más tiernas para cada celebración de nacimiento, usando los papelitos para hornear Wilton! Son perfectos para dulces, recuerdos y como moldes para frutos secos y caramelos.



Variados, en colores pastel
25 rosados, 25 celestes, 25 amarillos. Tamaño estándar, 2 pulg. de diámetro. Papel apto para microondas.
415-P-394
Paq. de 75

VELAS

Estas tiernas velas iluminan la primera celebración del pequeño. Detalles pintados a mano, diseño que arde con nitidez.



Artículos de bebé
2 pulg. de alto.
2811-P-855
Juego de 4

Velas de colores suaves

Desde clásicas hasta brillantes, en amarillo, rosado, celeste y menta.

¡NUEVO!

Brillantes
Ver figura, 2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3664 Paq. de 8



También disponibles, aparecen en la página 153:

Redondas
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-291 Paq. de 24

Con forma de tirabuzón
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-775 Paq. de 8

¡NUEVO!

Entramado
Ver figura, 2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3657
Paq. de 8



También disponibles, aparecen en la página 153:

De tres colores
2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-782
Paq. de 10

¡NUEVO!

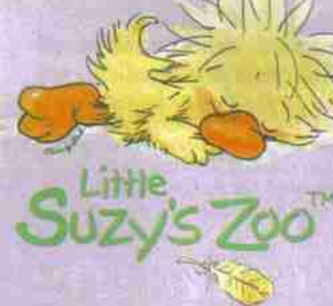
Torneadas
Ver figura, 2 1/2 pulg. de alto.
2811-P-3661
Paq. de 8



También disponibles, aparecen en la página 153:

Finas, de fiesta
8 pulg. de alto.
2811-P-255
Paq. de 20

Crayolas gigantes
3 1/4 pulg. de alto.
2811-P-292 Paq. de 8





Decoraciones de glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con certificación Kosher.
710-P-7810 Paq. de 14



Papelitos para hornear
Moldes de papel de tamaño estándar, 2 pulg. de diámetro, papel apto para microondas.
415-P-7810 Paq. de 50



Molde para pastel
¡Una manera maravillosa de dar la bienvenida a un bebé—en una celebración de nacimiento o en su primer cumpleaños! *Witzy* es un amigo adorable para un día lleno de diversión. El molde de una sola mezcla mide 13 x 8 ¹/₄ x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-P-7810



Bolsas para dulces
Llénelas con caramelos, galletas y otras golosinas, ¡también son fantásticas para regalos y sorpresas! Dieciséis cada una, bolsas de 4 x 9 ¹/₂ pulg. y presillas.
1912-P-7810 Paq. de 16



Vela
¡Pedirle un deseo a *Witzy* es tan divertido! Pintadas a mano y de calidad para arder con nitidez.
3 ¹/₂ pulg. de alto.
2811-P-7810



¡NUEVO!

Marco para enviar por correo
Divertido anuncio de nacimiento, nota de agradecimiento, invitación para el primer cumpleaños. Para una foto de 3 ¹/₂ x 5 pulg. Incluye sobres.
1006-P-7811
Paq. de 12



Juego de colores de glaseado
Incluye cuatro envases de 0,5 oz.: amarillo, anaranjado, rojo y verde. Con certificación Kosher.
601-P-7810 Juego de 4



Tarjeta de reservación de lugar/etiqueta de recuerdo
¡NUEVO!
Doblada con forma de carpa y corte superior.
1006-P-7814
Paq. de 24



¡NUEVO!

Caja para recuerdos
Llénela con caramelos y pequeños dulces. Fácil de armar. Tamaño: 2 ¹/₄ x 3 ¹/₈ pulg. desarmada.
1006-P-7810
Paq. de 24



Patito de goma

Molde de pastel 3-D
Este favorito a la hora del baño salpicará a todos en las celebraciones de nacimiento. Incluye cinco adorables diseños. El molde de dos piezas tiene capacidad para 5 ¹/₂ tazas de masa de pastel. De aluminio.
2105-P-2094



¡NUEVO!

Marco para enviar por correo
Hermoso anuncio de nacimiento, nota de agradecimiento, o invitación para la fiesta del primer cumpleaños. Para una foto de 3 ¹/₂ x 5 pulg. Incluye sobres.
1006-P-542
Paq. de 12



Decoraciones de glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con certificación Kosher.
710-P-293 Paq. de 12



Papelitos para hornear
Papel apto para microondas. Tamaño estándar, 2 pulg. de diámetro.
415-P-378
Paq. de 50



Bolsas para fiesta
Llénelas con caramelos, galletas y otras golosinas, ¡también son fantásticas para regalos y sorpresas! Se incluyen 20 bolsas plásticas y 20 presillas. 4 x 9 ¹/₂ pulg.
1912-P-1275
Paq. de 20



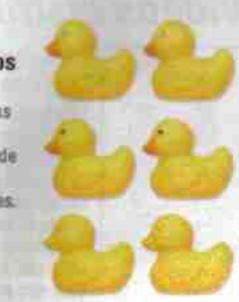
Velas
Detalles pintados a mano, diseño que arde con nitidez.
1 ¹/₂ pulg. de alto.
2811-P-9337 Juego de 6



Tarjeta de reservación de lugar/etiqueta de recuerdo
¡NUEVO!
Doblada con forma de carpa y corte superior.
1006-P-543
Paq. de 24



Molde para caramelos
Hacer caramelos es fácil; ¡las instrucciones completas están incluidas con cada molde! Use Candy Melts®† de Wilton, que se vende en la pág. 146. 1 diseño, 6 cavidades.
2115-P-1565



†Revestimiento de confitería de marca

Sprinkles
Prácticos frascos de plástico de 2,34 oz. para verter y guardar. Con certificación Kosher.
710-P-798



¡NUEVO!

Caja para recuerdos
Llénela con caramelos y pequeños dulces. Fácil de armar. Tamaño: 2 ¹/₄ x 3 ¹/₈ pulg. desarmada.
1006-P-545
Paq. de 24



Instrucciones

Inspírese con los libros y videos de instrucción de Wilton. Hay algo perfecto para su próxima celebración, desde pasteles de cumpleaños infantiles hasta diseños de pasteles de bodas de múltiples pisos.

Publicaciones Especiales

Guía de Decoración de Pasteles para Principiantes.

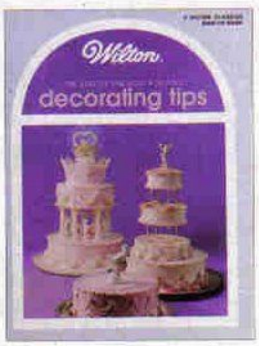


¡Con este emocionante libro, cualquiera puede decorar pasteles que luzcan fantásticos en el primer intento! Wilton, el nombre Nº 1 en decoraciones de pasteles, muestra a los principiantes todo lo que necesitan saber, paso a paso. ¡La *Guía para Principiantes* hace que decorar sea fácil de aprender y divertido para todos!

- Cómo hornear y glasear pasteles perfectos
- Cómo mezclar cualquier glaseado de color con facilidad
- 15 ideas fantásticas para decorar pasteles en 6 pasos o menos
- Instrucciones de decoración paso a paso para hacer estrellas, rosetas, flores de gota y más

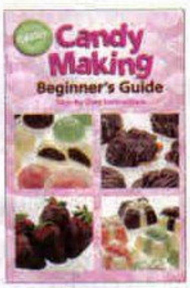
Tapa blanda, 40 páginas.
902-P-1232

Usos de las Boquillas Decoradoras



Valiosas referencias rápidas y libro de ideas para cualquier decorador. Presenta 5 de las más populares familias de boquillas decoradoras y explica qué hace cada una. Muestra la versatilidad de varias boquillas presentando variados diseños de pasteles.
Tapa blanda, 48 páginas.
902-P-1375

Guía de Elaboración de Caramelos para Principiantes

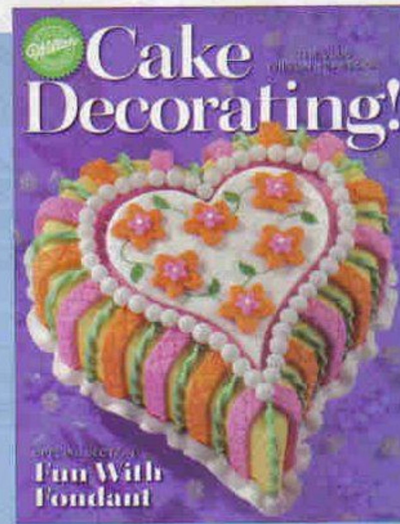


Se sorprenderá con los fantásticos caramelos que puede hacer usando este libro. Las posibilidades son infinitas, cuando usa la gran selección de Candy Melts® y los moldes para caramelos Wilton. La *Guía para Principiantes* le muestra cómo hacerlo paso a paso, para que pueda hacer caramelos que se vean fantásticos en su primer intento. Es una excelente y novedosa manera de agregar diversión a sus fiestas y crear sorprendentes regalos. La *Guía para Principiantes* tiene la información que necesita para comenzar a hacer caramelos como un profesional.

- 20 ideas increíbles para caramelos — ¡todos hechos en pocos pasos y fácilmente!
- Formas simples de derretir perfectamente siempre
- Cómo pintar detalles de color en caramelos
- Cómo hacer clásicos caramelos rellenos de crema y bañados
- Fantásticas ideas para hacer regalos y recuerdos de caramelos

Tapa blanda, 40 páginas.
902-P-1231

Anuario 2005 de Decoración de Pasteles **¡NUEVO!**



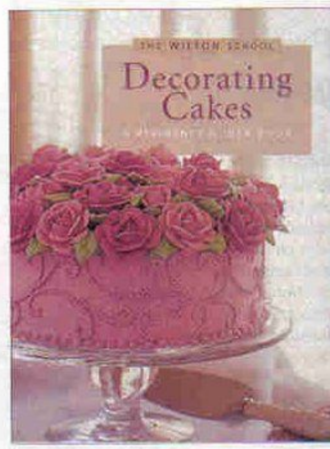
El libro anual de decoración Nº 1 lo ayuda a crear pasteles y postres grandiosos durante todo el año. Es el recurso máximo para los reposteros profesionales y para cualquiera que desee servir algo especial. Más de 200 ideas de decoración emocionantes — incluyendo pasteles para toda ocasión, dulces y galletas para las temporadas festivas, postres de sus personajes favoritos y más. La sección especial Diversión con fondant presenta emocionantes formas de decorar con este glaseado fácil de manejar. Presenta instrucciones de decoración paso a paso, guía de recursos técnicos, sección de productos y vínculos de sitios web para más diseños de pasteles.
Tapa blanda, 224 páginas.
Inglés 1701-P-2034
Español 1701-P-2037

Libro de Diseños 2005 **¡NUEVO!**



Duplique varios de los hermosos diseños de pasteles presentados en el Anuario 2005 y en el sitio web de Wilton. Incluye más de 100 diseños para decorar y transferir a su pastel. Instrucciones fáciles de seguir.
Tapa blanda, 60 páginas de diseños.
408-P-2005

La Escuela Wilton—Decoración de pasteles



Este fabuloso libro le muestra lo que Wilton ha aprendido en 75 años de experiencia en cursos de decoración de pasteles, en un formato fácil de seguir que refleja los estilos de vida de hoy en día. *"Cómo decorar pasteles"* está diseñado para llamar la atención de todas aquellas personas que deseen hacer pasteles que luzcan hermosos para su familia y amigos.

- 30 pasteles encantadores con instrucciones completas y listados de productos
- 103 instrucciones técnicas, mostradas paso a paso, incluyendo bordes, flores, fondant y más
- Recetas útiles, tabla de boquillas, tablas para servir y cortar, glosario de términos
- Secciones más específicas sobre cómo hornear pasteles, preparar glaseado, utilizar boquillas decoradoras, cortar y trasladar pasteles
- Guía de productos, que muestra y explica el equipo y los ingredientes requeridos para decorar

Tapa blanda, 116 páginas.
902-P-904

Videos Instructivos

¡AHORA EN DVD!



Cómo hacer Pasteles de Bodas

Lecciones invaluables de diseño y armado de pasteles de pisos para bodas, celebraciones de nacimiento y de novias, aniversarios y otras ocasiones especiales. En este video de 60 min. también se incluyen consejos para llevar y servir. El material en DVD coincide con el material en VHS.
DVD 901-P-256
VHS 901-P-128



Decoración de Pasteles ¡Tan fácil como el ABC!

Aprenda cómo nivelar y glasear perfectamente un pastel, hacer bordes simples, flores, hojas y más. 60 min. El material en DVD coincide con el material en VHS.
DVD 901-P-257
VHS 901-P-115



Cómo hacer Flores de Glaseado

¡Aprenda cómo hacer rosas, lirios de Pascua, violetas, pensamientos, margaritas, flores de Pascua y más! Los cinco diseños incluyen todas las flores incluidas en este video de 60 min. El material en DVD coincide con el material en VHS.
DVD 901-P-258
VHS 901-P-119

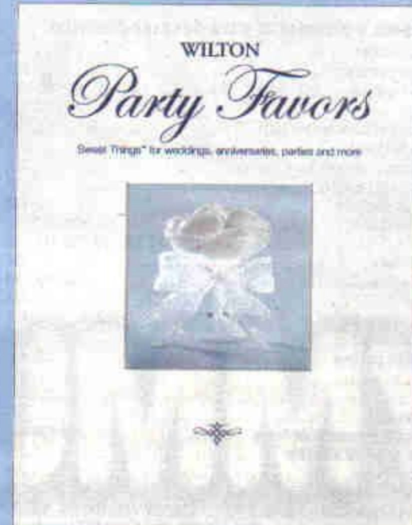
Publicaciones de Bodas

Recuerdos de Fiesta Wilton

Esta exclusiva colección contiene decenas de diseños que se adaptan a cada gusto y presupuesto. Encontrará un grandioso recuerdo en este libro para realizar cualquier boda, día festivo o fiesta temática. Organizado para que coincida con la estación de la celebración (con una sección adicional para aniversarios), los *Recuerdos de Fiesta Wilton* incluyen todo lo que necesita saber para realizar fácilmente estos recuerdos. Instrucciones paso a paso para ayudarlo a realizar recuerdos de fiesta que valgan la pena en tan solo unas pocas horas. Una práctica sección sobre herramientas y técnicas para la elaboración de recuerdos. Información adicional acerca de los grandiosos productos Wilton para regalos que se usan para hacer cada diseño. Tapa blanda, 48 páginas.
908-P-119



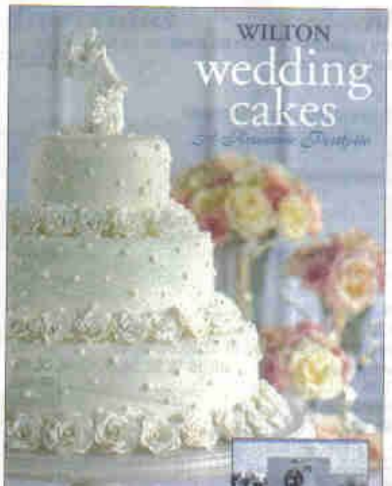




Pasteles de Boda Wilton— Una Variedad Romántica

Nuestra emocionante nueva colección de pasteles de pisos hace realidad el sueño de una boda romántica de toda novia. Nuestra *Variedad Romántica* deja volar la imaginación de la novia, con 38 exquisitos pasteles que expresan amor de muchas maneras. Todo está reunido aquí, desde bellos diseños para cada estación hasta elegantes formas de apariencia clásica y contemporánea. Hay un pastel para cada gusto, junto con adornos que hacen juego, sugerencias para regalos de recuerdo y accesorios para pasteles de pisos.

La *Variedad Romántica* inspirará tanto a los decoradores como a las novias. Cada diseño incluye instrucciones de decoración paso a paso, listas de verificación de productos y cantidad de porciones. Usado con nuestra guía completa de construcción, nuestros diseños, técnicas y recetas, la *Variedad Romántica* tiene todo lo que los decoradores necesitan para crear cada pastel a la perfección.
Tapa blanda, 144 páginas.
902-P-907

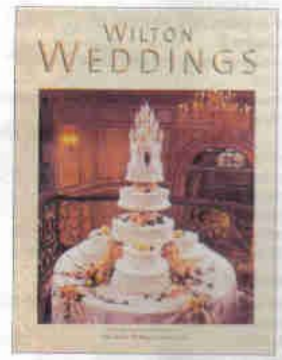




También incluimos un suplemento especial de consulta rápida llamado *Mi Agenda de Bodas*. Este invaluable folleto contiene un sinfín de ideas y hojas de trabajo para ayudar a organizar la boda perfecta cubriendo hasta los más mínimos detalles.

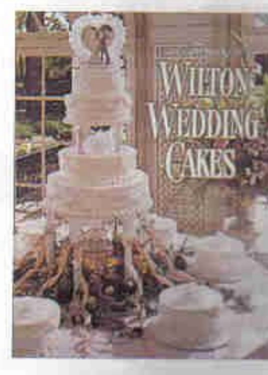
Bodas Wilton

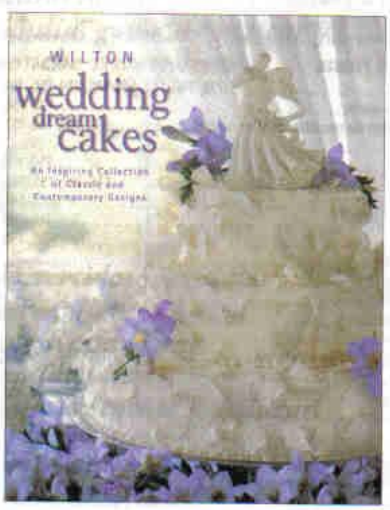
Para planear y organizar su boda — bodas en el jardín, recepciones en casa y en hoteles, todo está previsto — desde presupuestos hasta diseño de interiores. El suplemento con La Guía de Planificación incluye una lista de verificación del presupuesto y una agenda de 12 meses, así como también consejos para hacer rendir más su dinero. 25 diseños de pasteles e instrucciones.
Tapa blanda, 148 páginas.
908-P-115



Una Antología de Pasteles de Bodas Wilton

Esta exquisita colección de pasteles y adornos de bodas refleja la experiencia de más de 75 años que tiene Wilton en diseño de pasteles de bodas, desde victorianos hasta contemporáneos.
Tapa blanda, 96 páginas.
908-P-105





Pasteles Soñados de Bodas Wilton

Una colección realmente distintiva para la novia de hoy en día, que refleja una nueva libertad en diseños de pasteles de bodas. Más de 45 diseños con instrucciones completas, desde elegantes pasteles de pisos clásicos hasta coloridos pasteles con estilo contemporáneo. Un suplemento especial independiente presenta ideas que van desde la elaboración del presupuesto hasta las opciones florales.
Tapa blanda, 128 páginas.
908-P-101

Pasteles de Novios Wilton

Un escaparate para varios estilos favoritos de pasteles de bodas, victorianos, campestres y contemporáneos. Incluye 27 diseños, ideales para celebraciones grandes o íntimas. Las instrucciones completas, los diseños y la guía para cortar le ayudan a obtener el pastel de sus sueños.
Tapa blanda, 96 páginas.
908-P-110

